Revue de VITICULTURE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
11 NOV 1946

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

REV. VITIC.
Vol. 92 N° 11 Pages 321 à 352
SEPTEMBRE 1946

PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

VITICULTEURS

EN 1946 LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des ENGRAIS SIMPLES
des ENGRAIS MÉLANGÉS
et des ENGRAIS COMPLEXES
des
FONGICIDES
et des
INSECTICIDES
ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur
ou consultez l'Agence de vente la plus proche

" LA GAULOISE "
Sté Générale de l'Industrie Cuprique

SULFATE DE CUIVRE
INSECTICIDES
POUDRES CUPRIQUES

DIRECTION :
32, rue Thomassin
LYON

USINE :
LE PONTET
(Vaucluse)

APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT

UNE RÉPUTATION MONDIALE DUE A UNE QUALITÉ PARFAITE

FONDATEUR EN 1812 DE LA MAISON

CHEVALLIER-APPERT

Des produits spécialement préparés
rigoureusement dosés

POUR LA VINIFICATION
POUR LA CLARIFICATION
POUR LA CONSERVATION DES VINS

Un important laboratoire de recherches et d'analyses **met au point et contrôle toutes les fabrications**

36, rue Copernic -- PARIS -- Tél. Passy 66-55

PRODUCTEURS & NÉGOCIANTS en VINS

Protégez votre futaille avec
"LA BONDE ALMA"
Brevetée S. G. G. D.
bonde métallique
à fermeture baïonnette
et son PROTÈGE-DOUVE
de fond...
"ALMA"

"BONDE ALMA"
Ets A. LAURENT & FILS
Boul. Maréchal Joffre, LE PUY (Hte-Loire)
TÉLÉPHONE 0-43

VOS VIGNES SONT ÉPUISÉES...

LA POTASSE leur redonnera

santé et **vigueur**

Pour tous renseignements, s'adresser à
LA SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE
PARIS 7, rue de Logelbach — MULHOUSE 2 bis rue du 17 Novembre
et dans tous les bureaux régionaux

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

COMITÉ DE RÉDACTION :

Le Docteur Frank Viala.
Le Président de la Société des Amis de Pierre Viala,
Le Président de l'Office International du Vin,
Le Président de la Société des Viticulteurs de France,
Le Président du Syndicat National du Commerce des Vins et Spiritueux.
Le Président de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie.
Le Président de la Fédération Française des Stations Uvales.
Le Docteur Pierre-Jean Viala.
Le Président du Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie.
Le Président du Comité National de Propagande en faveur du Vin.
Le Président de l'Association des Médecins Amis du Vin.
Le Président du Syndicat d'Exportation des Grands Vins de France.
Le Gérant de la Société de Productions Documentaires.

Rédacteur en Chef :
M. Paul MARSAIS,
Professeur de Viticulture à l'Institut National Agronomique et à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon

SOMMAIRE :

VOLUME 92 N° 11 SEPTEMBRE 1946

Couverture : Préparatifs de vendange et de vinification. — Mise en état de la vaisselle vinaire.

Éditorial :

Récoltes vinicoles 1946 322

Viticulture :

Pour faire le vin bon, par le professeur Paul MARSAIS..... 323

Les pinots en Côte-d'Or, par Prosper TAVERNIER..... 325

Science et Technique :

Signification et dosage du « non alcool » des eaux-de-vie, par Maurice MESNIL 326

Économie viti-vinicole :

Veillée d'armes, par Albert HOT 330

L'exportation des vins, eaux-de-vie et liqueurs de France, par Léon DOUARCHE 333

Contribution à l'étude du programme viticole de la France, par Michel FLANZY 336

Les prix Pierre VIALA..... 339

Législation, Réglementation, Jurisprudence :

Le contrôle de la qualité des vins exportés et l'arrêté paru le 6 juillet 1946 créant un « certificat de qualité », par Jean NAUDIN..... 340

La vinification et la répression des fraudes, par André CHEVROT..... 344

Actualités viti-vinicoles :

Echos du Midi, par R. CHAMINADE.. 346

Chronique de Bourgogne, par Jacques PRIEUR..... 347

Chronique viticole de la Charente, par J. LAFON et J.-L. VIDAL..... 348

Informations 349

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (1 an) : France. . . . Frs **500** Étranger . . . Frs **600** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — PARIS-7e

Téléphone : INValides 10-73 **Ch. Post. 1573-86 Paris** **R. C. Seine 289.660 B** **C. O. L. 15.0187**

Editorial

Récoltes vinicoles de 1946

ELLES seront le premier réconfort apporté, depuis six ans, aux producteurs de vins de France.

Sans doute 1945 a produit, dans presque toutes nos régions de cru, des vins d'excellente qualité, rivalisant avec les 1893 et les 1921, non seulement au point de vue du haut degré d'alcool, mais aussi pour la finesse du bouquet et l'équilibre de l'extrait ; par contre, la quantité officiellement inscrite dans la statistique d'après les déclarations de récolte, a été dérisoire, une des plus faibles enregistrées depuis le désastre phylloxérique, et voisine de celle de la récolte de 1915, de triste mémoire.

C'est seulement à la mi-novembre que nous serons fixés sur le total exact du volume de la vendange récoltée en 1946. Dès maintenant, on peut affirmer qu'il dépassera largement, de plus de 50 %, celui de sa devancière. Il est toujours hasardeux de faire deux mois avant la fin des vendanges septentrionales, des pronostics que l'action tardive des parasites, des pluies d'automne déterminant la pourriture, des gelées précoces de fin octobre, peuvent réduire notablement.

Mais la vendange méridionale et celle des trois départements algériens est actuellement assurée. Ni le mildiou, ni l'oïdium, ni les vers ne peuvent plus prélever sur les grappes un contingent important. Seule, la qualité variera, suivant que le temps sera favorable ou non au prompt enlèvement des grappes mûres. Or, on peut estimer, audacieusement peut-être, que les départements dits « gros producteurs » et les vignobles d'Alger, d'Oran et de Constantine fourniront, cette année, près des deux tiers d'une récolte totale qui sera d'une bonne moyenne, c'est-à-dire, au minimum de 45 millions d'hectolitres.

Ce volume, s'il est atteint, ne sera pas suffisant pour reconstituer les stocks à la propriété, pratiquement nuls pour les vins de consommation courante, ni les stocks commerciaux, ni pour augmenter, comme tout le monde le désire, le taux ridicule de la répartition jusqu'à un chiffre raisonnable. Mais il marquera, très nettement, une amélioration, un retour vers la résurrection de notre vignoble si durement touché.

La qualité étant satisfaisante dans la plupart des cas, les vendanges de 1946 vont permettre à la vigne française de jouer son rôle dans le relèvement économique du Pays.

De ce résultat, consommateurs, négociants et producteurs seront d'accord pour se réjouir à l'unisson.

R

Viticulture

POUR FAIRE LE VIN BON

par le Professeur Paul MARSAIS

La première condition, pour faire un vin irréprochable, c'est de mettre en œuvre une vendange saine et de bonne qualité. Les années à bons vins sont celles où le soleil a bien mûri les grappes, où celles-ci sont arrivées au cellier sans souillure par les parasites, sans limon ni pourriture sur les rafles ou sur les grains. On sait que dans nos régions de grand cru, on assure ces conditions, dans les années mauvaises, par un épluchage méticuleux des grappes piquées par les vers ou atteintes, même seulement sur quelques grains, par la pourriture

De ces grappes saines, ou assainies, s'écoulera, sous l'action du fouloir ou du pressoir, un moût, un jus sucré et acide à la fois, qui sera, à l'origine, pur et bien constitué, mais qui est éminemment altérable. Ce sera l'aliment de choix des levures alcooligènes, des levures sauvages comme des levures nobles, elliptiques, mais aussi d'autres microbes, nocifs ou gaspilleurs, comme les moisissures, les *mucors*, les *botrytis*, les *dematiums*, les *penicilliums* etc. L'art du vigneron consistera d'abord en des interventions qui auront pour effet de favoriser les bons microbes et d'empêcher les mauvais de s'emparer du milieu.

La fermentation (alcoolique) doit « partir » rapidement, si on veut obtenir un bon résultat. Tout ce qui s'opposera à ce départ prompt devra être éliminé ou corrigé. C'est ainsi que le froid ou l'excès de chaleur sera tempéré, soit par réchauffage (allumage de foyers thermiques les plus divers, dans le cellier), pour le premier cas, soit de refroidissement, dans le second, plus rare. Le foulage ou le pressurage de la vendange, seulement après une nuit passée « à la fraîche » dehors, suffira dans bien des cas ; ou bien le ruissellement du jus trop chaud, dès son extraction, au large contact de l'air, ou son *remontage* du bas au haut de la cuve de fermentation, parfois l'emploi de réfrigérants tubulaires, à l'intérieur desquels circule un liquide refroidi artificiellement permettront de placer le moût aux environs de 15 à 20° centigrades qui est la température optima pour le début de la fermentation.

Celle-ci sera conduite à une allure qui variera avec le type de bon vin que l'on veut obtenir. S'il s'agit d'un vin blanc dont le moût fermente en dehors du contact avec les peaux, les pépins et les débris végétaux (les bourbes), on voudra obtenir un vin léger, pauvre en extrait, donc en tanin, et qui aura le maximum de fruité, de distinction. Dans ce cas, une fermentation courte, mais complète, s'imposera. Les moyens de régulation à employer seront l'aération et la température. La nature des levures transformatrices intervenant, il faudra, soit employer les levures sélectionnées fournies par les laboratoires, soit, tout aussi bien (sinon mieux), faire des pieds de cuve obtenus avec du moût des raisins les plus mûrs, qui portent, on le sait, les meilleurs ferments. Si on veut vinifier en blanc avec des raisins à peau incolore, en laissant macérer la vendange entière, non égrappée, non épépinée, non débourbée, comme on le fait avec la vendange rouge, on réglera la durée de la cuvaison avec plus de générosité, le facteur *temps* intervenant dans la dissolution des matières extractives.

Pour faire un vin plus ou moins rosé, avec des raisins à peau colorée mais à jus blanc, il faudra encore doser la durée du contact du liquide, qui s'enrichit progressivement en alcool, avec les matières à dissoudre : tannoïdes colorés, tanins, matières azotées, acides et sels. On fait des vins rosés d'une nuit, de vingt-quatre ou quarante-huit heures ; on en fait aussi qui ont fermenté avec le marc plusieurs semaines et qui sont aussi *charnus*, aussi chargés en extrait que des vins rouges légers. C'est la nature du cépage qui réglera surtout la durée de la fermentation, dans ce cas.

Le dégagement tumultueux du gaz carbonique qui naît de la décomposition des sucres du moût par la diastase (zymase) secrétée par les levures, crée dans la cuve ou la futaille dans laquelle la fermentation s'effectue, un courant ascensionnel qui ramène à la surface les éléments les plus légers : rafles, peaux, pépins ou bourbes. L'ensemble constitue une croûte de plus en plus serrée, le *chapeau* qui est extrêmement poreux,

donc de très grande surface de contact avec l'air et qui se maintient à une température élevée. Les conditions d'oxydation du liquide alcoolique qui est à la surface de ces éléments solides, en mince pellicule, ou qui les imbibe, sont réalisées au maximum. L'alcool que le liquide contient se transforme aisément en aldéhyde acétique d'abord, puis en acide acétique, enfin en acétate d'éthyle, qui caractérise l'odeur du vinaigre. On dit que le chapeau aigrit, ou qu'il se *pique*.

Dès les premiers moments de son élaboration, le vin peut prendre une tare, que révèle l'analyse ; il est riche en acides volatils, en aldéhyde et en acide acétique notamment.

Pour éviter cet accident, il faut empêcher le contact du chapeau avec l'air, soit en l'immergeant, en le refoulant dans la masse du vin qui fermente, soit, si le vin est logé dans une enceinte close, en remplaçant l'air qui occupe la partie supérieure du récipient, ou par le gaz carbonique de la fermentation, ou par un gaz réducteur, comme l'anhydride ou gaz sulfureux.

D'autres accidents peuvent survenir. L'un, fréquent l'an dernier, où les moûts étaient très chargés en sucres, est dû, d'abord à la lenteur du départ et de l'allure de la fermentation, ensuite et surtout à l'arrêt de celle-ci avant que la totalité de ces sucres soient transformés en alcool. Le vin, calmé, reste sucré, parfois aigre-doux. Il arrive souvent qu'au printemps suivant, lorsque la température s'élève dans la cave et dans les récipients, une fermentation secondaire, peu apparente extérieurement, se déclenche. Le vin devient pétillant, perd sa douceur agréable ; il change de caractère et se trouble à nouveau, même s'il a été soutiré « fin clair ». Cela est déjà un inconvénient sérieux. Mais il y a pis. Le sucre restant sert à nourrir d'autres ferments que les levures, des microbes qui vivent dans les parties basses de la masse du vin, dans les lies fines, des bactéries anaérobies qui sont les causes de maladies graves, la tourne, la pousse, la casse des vins. D'autres infiniment petits, des spores de moisissures, assez résistantes à l'alcool pour germer, peuvent aussi intervenir et provoquer l'oxydation et l'insolubilisation de la matière colorante. Le vin devient marron, chocolat, s'il est rouge ; ambré, madérisé, s'il est blanc. Il est alors fortement déprécié.

Déjà, pour ces deux premières causes, le bon vin peut être compromis, dès son bas-âge, dans sa santé et dans sa conservation ultérieure. Les remèdes ont été ci-dessus sommairement indiqués.

Ils consistent, essentiellement, à préserver la surface du vin en formation, et dès qu'il a plus de 5 degrés d'alcool, du contact de l'air, à contrôler que la totalité du sucre a fermenté (sauf lorsque l'on veut faire des vins doux, liquoreux) et à pousser la fermentation jusqu'à son terme, en l'activant au besoin par une remise en suspension des lies qui contiennent les ferments actifs.

La science œnologique moderne a mis à la disposition du praticien des moyens encore trop peu employés. La pasteurisation, la filtration stérilisante, la centrifugation, l'entreposage frigorifique éliminent les mauvais ferments ou les empêchent d'agir. On devrait les mettre en œuvre dès le vin fait, pour stabiliser le vin dans son état sain, frais et fruité qu'une fermentation bien conduite a permis d'obtenir. Le bon vin restera ainsi jeune, longtemps.

Elle permet aussi, cette science née des travaux de Pasteur, de tirer bon parti de vendanges qui arriveraient déjà avariées au cellier, dans les années mauvaises.

On peut faire du bon vin avec des grappes défectueuses, pas assez mûres, trop acides par conséquent, et trop pauvres en sucres, ou attaquées à un degré moyen, par les champignons de la pourriture, grise, verte ou noire, ou souillées par de la terre, du limon, ou partiellement desséchées par les vents violents, ou meurtries par la grêle ou par les parasites. La correction des vendanges anormales est autorisée dans des cas strictement limités. Elle complique le travail et augmente le prix de revient. Elle conduit rarement à l'obtention d'une qualité égale à celle qu'assurent les vendanges parfaites. Mais elle permet d'utiliser chaque année une portion non négligeable d'une récolte qui trouve ainsi son utilisation totale, au profit de nous tous.

Nous souhaitons que le vin soit bon, cette année, partout, d'abord parce que les vendanges auront été saines et aussi, dans les régions où elles auront été compromises par les intempéries ou les maladies, parce que ces vendanges seront corrigées à bon escient, à l'aide de procédés légaux sur lesquels la *Revue* renseignera ses lecteurs dans ses prochains numéros.

Pour cette fois, nous nous sommes limités à mettre en garde contre les fautes qui empêcheraient, avec une bonne vendange, de faire le bon vin que nous aimons.

LES PINOTS EN COTE-D'OR

par Prosper TAVERNIER

Vigneron à Mersault.

Les professeurs d'agriculture Durand et Guicherd, dans leur livre remarquable, *Culture de la vigne en Côte-d'Or*, tiennent le langage suivant, en ce qui concerne les pinots.

« Les pinots constituent une race importante de cépages où l'on peut distinguer un grand nombre de variétés ». De Vergnette-Lamotte, dans son étude sur les *Vignes fines de la Côte-d'Or*, publiée en 1865, en décrit huit et, dit-il : « les ampélographes du pays ont reconnu, ou prétendent avoir reconnu dans nos vignobles, près de quinze variétés de pinots. » Quelques-unes des variétés décrites par le savant œnologue n'existent plus ou ne méritent pas une description ; par contre, d'autres ont vu le jour depuis cette époque, que les praticiens s'évertuent à distinguer, mais ce sont de simples sélections faites en vue d'une fructification plus abondante ; on peut grouper ces dernières variétés sous le titre de *pinots productifs* pour les distinguer des variétés produisant les vins fins ou *pinots fins*.

Nous pouvons établir la classification suivante des pinots répandus dans le vignoble de la Côte-d'Or.

Pinots fins. — Pinot aigret ou pinot dru ; pinot noir fin (type) pinot Liébault.

Pinots productifs. — Pinot Renevey ; pinot Giboudot ; pinot Pansiot ; pinot Maltais ; pinot Crépet ; pinot de Pernand.

Pinots fins. — Description : Le *pinot aigret* est souvent désigné sous le nom de *pinot dru*, c'est un pinot très peu productif et, pour cette raison, n'a pas de valeur au sujet de la production du vin.

Le *pinot Liébault*, est très ancien, c'est une sélection du pinot fin. D'après M. Renevey elle serait celle d'un vigneron de Morey vers 1810. Il mûrit bien régulièrement, mais est assez sensible à la coulure et pour cette cause s'est peu répandu.

Pinots productifs. — Pinot Renevey : Variété sélectionnée par M. Pierre Renevey, vers 1765, sur le territoire de Pernand. Elle se fait remarquer par sa résistance à la coulure, sa fructification plus grande. Ce pinot très productif, peuple un certain nombre de *deuxièmes crus*.

Pinot Giboudot : Sélection du pinot noir faite au point de vue de la production par un propriétaire du nom de Giboudot, à une époque inconnue et probablement dans la Côte Chalonnaise. Cette variété possède des grappes petites, nombreuses ; cultivée à taille longue, elle donne un rendement moyen de 35 hl. à l'hectare, mais son vin *est inférieur à celui du pinot fin*.

Pinot Pansiot : Obtenu par M. Edouard Pansiot en 1864, au lieu-dit « Champérier » sur le territoire de Brochon, ce pinot se fait remarquer par sa grande fertilité, ne coulant pas trop et mûrissant bien. Le vin de ce plant est inférieur à celui du pinot fin ; on le propage dans les *deuxièmes crus*.

Pinot Maltais. — Suivant M. Renevey, ce pinot aurait été sélectionné par les chevaliers de Malte dans leur propriété de Chassagne-Montrachet ; il a de grandes grappes, possède une bonne fertilité, et donne un vin très coloré, mais de qualité bien inférieure à celle des pinots fins ; c'est un type à propager dans les *troisièmes crus*.

Pinot Crépet. — C'est un de ceux que M. Bouchardat fait rentrer dans la catégorie des pinots hybrides ou incertains ; ses noms : *pinot bâtard, pinot de la grande race*, disent d'ailleurs ce qu'il doit être. Il fut trouvé en assez grande quantité dans d'anciennes murées par Crépet, vigneron à Chenôve, près Dijon. En 1758, il en fit une plantation, et réussit si bien que ses voisins l'imitèrent. Le raisin est gros ainsi que les grains. Il mûrit tardivement et donne un vin *sans finesse se rapprochant de celui du gamay*.

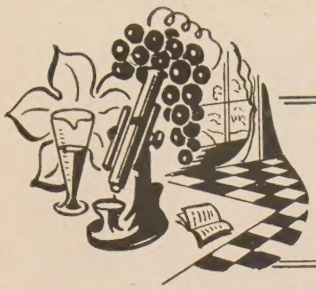
Pinots de Pernand. — Sous ce nom qui est celui de la localité où les plants ont pris naissance, on connaît deux formes de *pinots productifs :* Le *plant Mathouillet* ou *plant d'Abraham*, et le *pinot de Pernand* vrai ou *gros noirien de Pernand*. Le *premier*, d'après M. Renevey, aurait été trouvé en 1760, par M. Abraham Mathouillet à Pernand, dans le murger du jardin situé rue de Vergy ; il a des grappes volumineuses, serrées, aux grains mûrissant assez bien. C'est un type de très grande fertilité, mais ne convenant que pour les crus de *troisième ordre*, ou pour être mélangé au gamay pour faire des vins de passe-tous-grains.

Le *second* ou *gros pinot*, a des grappes tellement serrées, que les grains entassés ne mûrissent pas, ils restent rouge en dessous, et sont, d'autre part, très sujets à la pourriture. C'est le moins bon de tous les pinots.

A la suite de cette description émanant de personnalités de haute valeur viticole, nous nous permettons de faire les observations suivantes, dont nous prenons toute la responsabilité.

Quand la dégustation n'entre plus en jeu, quand les vins sont vendus sous la seule valeur d'une étiquette, la tentation est grande d'effectuer des plantations de cépages productifs, sans s'inquiéter de la qualité. Le contrôle du degré ne peut avoir beaucoup d'autorité tant que la chaptalisation sera tolérée. L'addition d'alcool est difficile à contrôler. Quant à la production *limitée*, les grêles et les gelées s'en chargent.

Il serait nécessaire d'encourager l'hybridation bien conduite dans le sens de *la qualité*, de *la résistance aux maladies*, avec des cépages bien définis, au lieu de continuer la plantation de ces bâtards d'origine inconnue, qui ne connaissent même pas le nom de leur mère. La production des blancs a déjà fait un grand pas en ce sens. Le Chardonnay est le cépage unique pour obtenir les grands vins, mais les vins secondaires produits par des plants inférieurs sont appelés à disparaître par leur remplacement à l'aide d'un hybride remarquable issu du Chardonnay.



Science et Technique

Signification et dosage du « non-alcool » des eaux-de-vie

par Maurice MESNIL
Ingénieur Agronome (Laboratoire Pierre Viala).

On distingue les alcools *industriels* produits à partir des grains, racines et tubercules etc... des alcools *de bouche* (ou « eaux-de-vie ») produits à partir des fruits sucrés (pommes, cerises, raisins, etc...). Cette distinction n'est pas rigoureuse ; elle n'est vraie qu'en général : il existe des alcools de bouche produits à partir des grains (genièvre) et les fruits peuvent donner des alcools industriels (alcools de pommes)... En fait, c'est plutôt le mode de fabrication qui devrait servir de base à cette distinction. Les lois récentes sur les eaux-de-vie s'inspirent de ce principe.

Le caractère principal de tous les *alcools* se manifeste à la dégustation par une saveur brûlante, très légèrement amère, en plus d'un goût plus ou moins agréable rappelant souvent la matière première. La saveur brûlante, commune à tous ces produits, est due à l'alcool éthylique. Un mélange, en proportions quelconques, d'alcool éthylique pur et d'eau pure n'a aucun autre goût. C'est l'alcool éthylique dominant qui a fait appeler « alcools » tous ces liquides. Le reste est constitué par de l'eau et diverses substances que nous appellerons globalement : *non-alcool* ou *impuretés*. L'eau n'ayant par définition aucun goût, l'agent essentiel du goût et du parfum de chaque catégorie de dilutions alcooliques est donc le non-alcool. Cela est vrai aussi bien pour les alcools industriels, comme l'alcool à brûler, que pour les eaux-de-vie ou *alcools de bouche*.

Bien plus, ce non-alcool est le plus souvent composé des mêmes corps, les matières dont il dérive étant analogues. Si elles ne le sont pas, leurs dérivés deviennent les mêmes au cours de la fabrication. Seule la proportion varie ; il s'en suit, corrélativement, des changements dans l'odeur et le goût de l'alcool produit.

Ainsi un alcool à brûler industriel produit à partir des betteraves contient à peu près les mêmes impuretés qu'une eau-de-vie de cidre ; seule la proportion de chaque impureté change avec le type de produit fabriqué.

Naturellement, il se peut que des impuretés existant dans un cas n'existent pas dans l'autre. Mais en gros, ce qui précède est généralement vérifié.

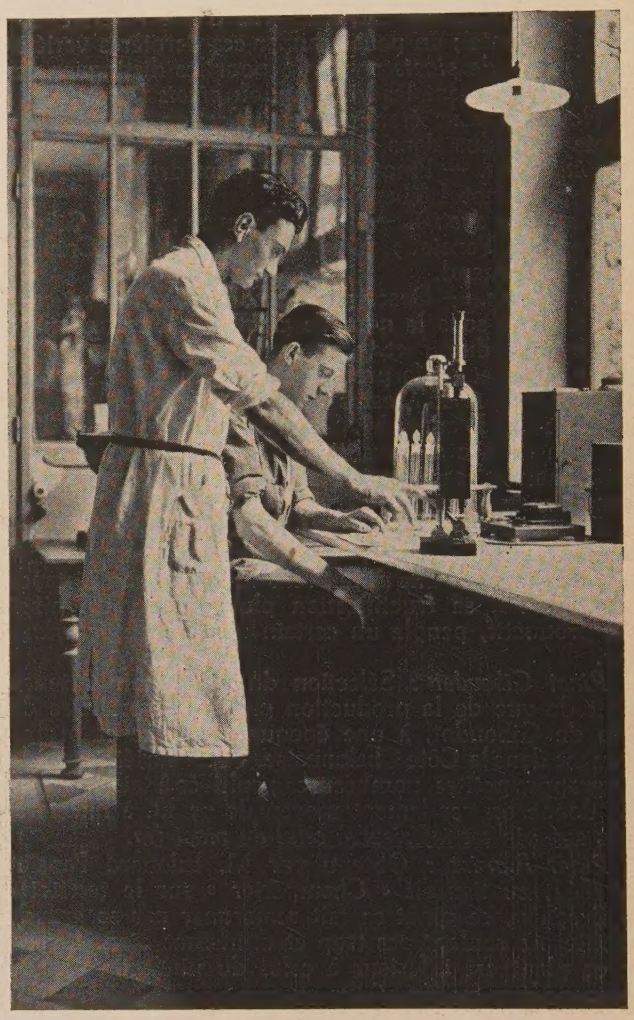


Fig. 1. — Dosage colorimétrique des alcools supérieurs.

Le goût d'origine est dû, bien souvent à la dominance de certaines impuretés dans l'alcool dégusté.

Dans le cas des eaux-de-vie, le non-alcool est surtout composé de substances formées lors de la fabrication et de la conservation, la fabrication donnant naissance à des substances volatiles et la conservation formant principalement les substances fixes.

Ces impuretés dépendent naturellement des matières premières et elles sont complexes. C'est pourquoi aucun bonificateur *économique* ne peut donner à de l'alcool neutre la saveur et le parfum des eaux-de-vie naturelles.

Quelles sont ces impuretés et de quoi se compose le non-alcool ?

L'alcool éthylique, constituant essentiel des eaux-de-vie, est produit lors de la fermentation, à partir du sucre du jus des fruits. Cette transformation du sucre en alcool s'opère sous l'action d'un micro-organisme, champignon inférieur appelé *levure*.

Mais, à côté de l'alcool éthylique, la levure produit les corps suivants :

1° du gaz carbonique, qui se dégage sous forme de bulles si la fermentation est active ;

2° de la glycérine qui reste en solution;

3° des acides gras divers ;

4° il se forme également, d'une façon régulière, des alcools homologues de l'alcool éthylique dont le point d'ébullition est plus élevé. On les appelle « alcools supérieurs ». La quantité d'alcools supérieurs formés varie avec la nature des ferments et avec l'allure de la fermentation.

Tous les produits précédents sont dus à l'action propre de la levure vivante.

Au contact de la levure morte, il se produit des phénomènes chimiques d'oxydation. L'oxygène dissous dans le jus de fruit agit sur l'alcool éthylique et sur les alcools supérieurs, en donnant des aldéhydes et des acides. Les plus abondants parmi ces aldéhydes et acides sont l'aldéhyde éthylique ou acétaldéhyde, et l'acide acétique, dont les solutions diluées sont plus connues sous le nom de vinaigres.

Les acides ainsi formés réagissent sur les alcools pour donner des éthers-sels qui, l'expérience et l'analyse l'ont montré, sont, parmi toutes les impuretés, les constituants essentiels des parfums.

Lors de la distillation, seuls les composés volatils passent dans le distillat ; mais, lors du chauffage en milieu acide dans la chaudière, il se produit de nouvelles impuretés.

Les sucres, qui n'ont pas été fermentés ou qui n'étaient pas fermentescibles, se transforment en furfurol (aldéhyde pyromucique). Une partie des sucres peut se caraméliser donnant des corps volatils, influençant beaucoup le goût des eaux-de-vie.

Les gommes et matières pectiques du jus de fruit subissent une hydrolyse donnant des corps nouveaux : alcool méthylique, etc...

Bien entendu, la chaleur favorisant les actions chimiques, les phénomènes d'oxydation et d'éthérification augmentent d'intensité avec le chauffage.

La teneur en aldéhydes et éthers croît beaucoup.

Tous ces phénomènes seront plus intenses si le

Fig. 2. — Dosage des éthers et de l'acidité.

chauffage est effectué à feu nu et est assez doux, pour donner une longue durée à la distillation.

Lors de la conservation en fûts, les tanins du bois se dissolvent dans l'eau-de-vie, lui donnent de la couleur et influencent le goût. Au contact du bois, les oxydations se poursuivent doucement. Les aldéhydes et les acides augmentent, donnant le goût de « vieilli ». Enfin des sels se dissolvent. Contrairement à ce que l'on croit généralement, la teneur en éthers augmente peu. Corrélativement à ces phénomènes, le degré de l'eau-de-vie diminue.

Nous voyons donc que la teneur en non-alcool et, par suite, la qualité de l'eau-de-vie, varie dans le même sens que la durée de chacune des étapes de la fabrication. Bien entendu, cette durée est pratiquement limitée. Mais en règle générale :

— Une fermentation naturelle et prolongée ;

— Une distillation dans un alambic simple, à feu nu ;

— Une bonne conservation en fût,

donnent les meilleures eaux-de-vie.

L'intérêt de la détermination quantitative des impuretés apparait maintenant évident.

Connaissant la teneur en impuretés de l'eau-de-vie, il sera possible :

— D'apprécier numériquement et scientifiquement les qualités des eaux-de-vie. Pour cela il faut connaître les relations exactes entre les teneurs en différentes impuretés et le goût et le parfum, ceux-ci étant appréciés par un jury d'experts qui décerne une note à chaque échantillon.

— De déterminer quels sont les meilleurs procédés de fabrication, en utilisant les résultats des recherches précédentes.

En partant de l'analyse de l'eau-de-vie, en déduire quels ont été les procédés de fabrication employés. De plus, ces résultats d'analyse permettront de déceler les fraudes.

Des recherches sont actuellement entreprises en ce sens sur des eaux-de-vie jugées lors de concours, où la dégustation a permis un premier classement.

Avant d'examiner les méthodes d'analyse que nous employons, il faut remarquer tout d'abord que :

— La teneur de chaque impureté dans l'eau-de-vie est très faible (très souvent moins de 1 gramme par litre, parfois même seulement quelques milligrammes). Les analyses seront donc délicates et devront être effectuées avec beaucoup de soins ; elles seront donc longues.

— Dans de nombreux cas, nous opérons par comparaison avec des liqueurs-étalons, c'est-à-dire contenant une quantité connue à l'avance d'impuretés par litre.

Par conséquent, les méthodes nécessiteront :

a) De l'alcool, pour préparer les solutions. Cet alcool devra être rigoureusement pur, c'est-à-dire absolument exempt des diverses impuretés de l'eau-de-vie. On trouve du rectifié dans le commerce, mais très souvent il doit être repris et épuré au laboratoire.

b) Il faudra naturellement disposer des substances qui sont les plus typiques parmi celles qui constituent les impuretés, pour préparer l'étalon. Ces substances : ladéhyde éthylique, furfurol, se trouvent dans le commerce à un état de pureté jugé suffisant. Par exemple, la concentration de la solution-type de furfurol est au voisinage de 0,005 gr. par litre.

c) La préparation de ces liqueurs-étalons devra être faite avec beaucoup de soins, toute la précision des dosages en dépendant.

— L'installation du laboratoire d'analyses nécessite un appareillage assez important et assez délicat à mettre en œuvre.

— Enfin, tous les résultats, pour être comparables, doivent être exprimés en grammes d'impuretés par hectolitre d'alcool à 100° de l'eau-de-vie, ce qui revient à supposer que les impuretés sont localisées dans l'alcool de l'eau-de-vie.

Une analyse d'eau-de-vie comprendra les déterminations suivantes :

Force apparente, ou *degré* apparent ;
Force réelle, ou *degré* réel ;
Acidité totale ;
Éthers ;
Aldéhydes ;
Furfurol ;
Alcools supérieurs ;
Extrait.

Accessoirement, nous déterminerons l'alcool méthylique et le *p*H. Le *p*H est une notion nouvelle, donnant une mesure de l'acidité réelle et des phénomènes d'oxydo-réduction de l'eau-de-vie (phénomènes en relation avec le vieillissement).

Les degrés ou forces se déterminent sur le mélange alcool-eau avec un alcoomètre contrôlé. En pratique, la force réelle qui indique la composition chimique du mélange alcool-eau se détermine sur l'eau-de-vie après une distillation qui a pour but d'éliminer l'extrait et les acides volatils.

L'acidité totale se fait sur l'eau-de-vie naturelle. On neutralise l'acidité de l'eau-de-vie par de la soude à une concentration connue. On déduit la quantité d'acide présente, de la quantité de soude utilisée. On exprime l'acidité en grammes d'acide acétique par hectolitre d'alcool à 100°.

Les dosages qui suivent se font sur l'eau-de-vie distillée amenée à 50° G. L. après mesure de la force réelle.

La détermination des éthers se ramène à une mesure d'acidité. On utilise la propriété qu'a la soude de saponifier les éthers. On neutralise l'eau-de-vie avec de la soude diluée. On en ajoute un excès exactement connu qu'on laisse réagir un certain temps à chaud sur l'eau-de-vie. On dose la soude restante avec l'acide sulfurique titré. Par différence on a la soude utilisée à la saponification, donc les éthers. On les exprime en grammes d'éther acétique par hectolitre d'alcool à 100°.

Les autres déterminations se font par colorimétrie. Le principe général en est le suivant :

— On prépare une solution de l'impureté à étudier, de concentration connue ;

— On prépare l'eau-de-vie, en la débarrassant des autres impuretés, si c'est nécessaire.

On fait réagir sur la solution et sur l'eau-de-vie, un réactif convenable, possédant la propriété de développer une coloration dont l'intensité est proportionnelle à la teneur en impuretés.

— On compare les colorations au colorimètre. On en déduit la teneur en impuretés de l'échantillon.

Pour les aldéhydes, le réactif utilisé est le réactif de Scheef ou bisulfite de rosaniline. C'est de la fuchsine décolorée par le gaz sulfureux. Tout se passe comme

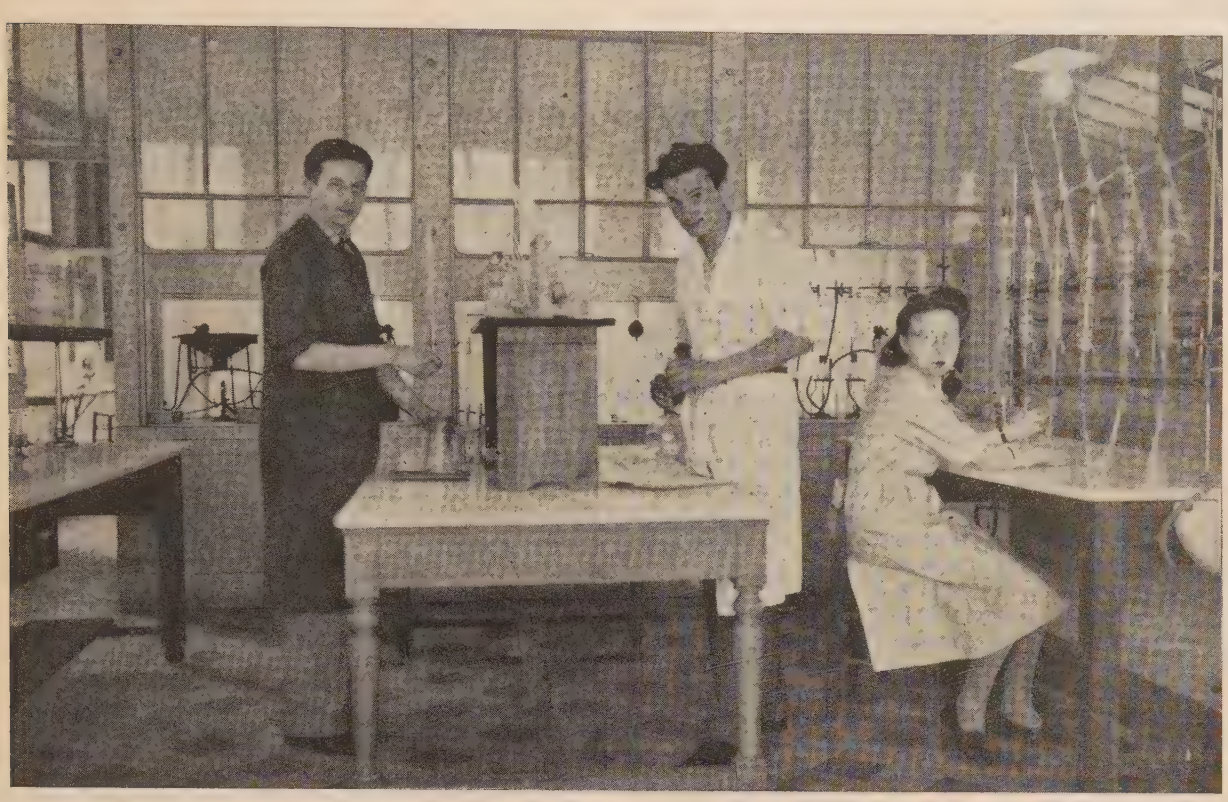


Fig. 3. — Postes de dosage des alcools supérieurs et des aldéhydes.

si les aldéhydes se combinaient avec le gaz sulfureux, laissant réapparaitre la couleur rouge de la fuchsine. On exprime le résultat en grammes d'aldéhyde éthylique par hectolitre d'alcool à 100°.

Pour le furfurol, on utilise l'acétate d'aniline qui donne avec les solutions de cette impureté, une coloration rose saumon.

Pour les alcools supérieurs, on utilise l'acide sulfurique concentré, qui développe en leur présence une coloration jaune vert. Malheureusement les aldéhydes donnent également cette coloration avec l'acide sulfurique. Il faut donc, au préalable, débarrasser l'eau-de-vie de ces corps-aldéhydes.

Pour ce faire, on a à sa disposition trois moyens principaux :

— Utiliser le nitrate d'argent, qui fixe en milieu alcalin les aldéhydes en donnant un miroir d'argent sur le fond du récipient de verre.

— Utiliser le chlorhydrate de métaphénylène-diamine, qui donne des combinaisons stables avec les aldéhydes, ce qui permet d'éliminer ces dernières ;

— Utiliser le phosphate d'aniline, qui les fixe également, (pour des raisons de pratique et d'économie, nous employons ce corps). La méthode est longue et très délicate ; elle dure de 3 heures et demie à 4 heures. On fait réagir le phosphate, puis on distille ; on met échantillon et étalon en présence d'acide sulfurique, au bain-Marie pour développer la coloration. On compare ensuite les teintes au colorimètre. Les résultats sont exprimés en grammes d'alcool isobutylique par hectolitre d'alcool.

Pour le dosage de l'extrait, on fait dessécher une prise d'essai de l'échantillon au bain-Marie, puis à l'étuve. On pèse.

L'expression générale des résultats est faite au laboratoire pour l'ensemble des eaux-de-vie, sous forme de graphiques, la note de dégustation de l'eau-de-vie, ou l'âge étant en ordonnées, la teneur en impuretés étant en abcisses. Ces graphiques permettent de voir directement l'influence de cette dernière sur la qualité.

Comme nous l'avons dit, les impuretés renseignent sur les modes de fabrication adoptés, c'est-à-dire, en détail :

Les alcools supérieurs renseignent sur la marche de la fermentation ;

La quantité totale d'impuretés renseigne sur le mode de distillation mis en œuvre ;

L'extrait ou la différence entre la force apparente et la force réelle, les aldéhydes et acides, renseignent sur la conservation et sur l'âge.

Certains rapports, comme le rapport éthers sur alcools supérieurs, donnent, en outre, des indications sur l'origine régionale des eaux-de-vie.

On voit tout l'intérêt que présentent de telles recherches, tant pour l'amélioration de la qualité que pour le perfectionnement des méthodes de fabrication, et l'on voit aussi le caractère délicat des analyses qu'elles exigent.

VEILLÉE D'ARMES

par Alfred HOT

La situation actuelle de la viticulture française a été suffisamment décrite — on l'expose d'ailleurs tous les jours dans la presse spécialisée ou non — pour qu'il ne soit pas nécessaire de l'évoquer tout spécialement, au seuil de la présente chronique, laquelle a essentiellement pour objet la solution des divers problèmes qui se posent aux viticulteurs et qu'on a dégagés ici même (1).

Inutile donc de rappeler tous les problèmes qui touchent tant aux pratiques culturales de la vigne qu'aux « suites » économiques et autres occasionnées par la vente de son produit.

Il faut cependant sous-entendre ces derniers, car il s'agit maintenant de trouver les solutions qu'ils provoquent nécessairement, au stade de la plantation et au stade de la vente. Ces solutions ont été suggérées, puis étudiées, et certaines paraissant assez avancées, leur réalisation est donc assez proche pour qu'on puisse parler de « veillée d'armes ». D'autres, par contre, sont encore trop audacieuses et donc parées de l'attrait de la nouveauté ; elles ne sont pas *rodées* et, leur mise au point exige du temps !

Quoi qu'il en soit, si nous examinons tout d'abord la plantation proprement dite, nous constatons qu'un grand pas a été fait dans la « moralisation » des cépages, dont on se préoccupe en haut lieu, plus exactement à la sous-Commission du Commissariat du plan, chargée de la modernisation de notre agriculture. C'est là un bon point de départ dans la voie des réfections ou des reconstitutions de vignobles qui s'imposent aux viticulteurs. Par ailleurs, le service de la protection des végétaux, créé en 1941 et aménagé en 1945 (A. M. du 25 juillet sur le contrôle des pépinières viticoles et vignes à fruits, greffes et boutures), est susceptible de rendre de précieux services, particulièrement à une époque où la pénurie de porte-greffes et de plants est si grande qu'elle peut faire craindre l'utilisation de n'importe quel cépage (2) pour les intéressés.

Seulement, il est bien certain aussi que les directives qui seront bientôt données aux planteurs devront coïncider avec une modification profonde des parties du statut viticole qui ne peuvent plus subsister dans leur forme actuelle. Le régime des plantations institué en période de surproduction ne convient plus en période de crise de sous-production. On l'a, du reste parfaitement compris, puisque l'objet principal du projet de réforme du Code du vin — qui est toujours sur le bureau de la Constituante — prévoit une refonte complète des articles relatifs aux plantations permises. On sait, notamment, qu'il autorise les plantations devant produire des vins susceptibles de bénéficier d'appellations d'origine contrôlées et naturellement dans les seules régions ou aires délimitées par le Comité national des appellations d'origine. Mais il autorise aussi de nouvelles plantations dans des terrains où le vin n'a pas droit à une appellation d'origine contrôlée et en remplacement, à surface égale, de vignes qui doivent être arrachées dans un délai de trois ans.

Ces dispositions, si elles sont adoptées, comme tout permet de le croire, donneront une physionomie nouvelle à l'article 89 du Code du vin, qui est devenu pratiquement caduc, puisque la faculté de remplacement qu'il contient encore à ce jour ne joue plus depuis le 1er août 1945...

Il semble cependant que ledit projet devrait s'inspirer davantage des « besoins permanents » de la reconstitution du vignoble et, dès lors, il faudrait l'étoffer un

(1) V. *Revue de Viticulture* 1946, n° 3, 87-89, janvier.

(2) *Journée vinicole* 1946. 24 juin (Téléki André).

peu plus pour qu'il serve plus longtemps. En fait, c'est tout le Code du vin qui devrait être peu ou prou remanié de manière sensible. Et pourquoi ce dernier ne contiendrait=il pas, pour tout le temps qui s'avèrerait nécessaire, un véritable « Code de la Reconstitution », qui prendrait la place du statut viticole depuis 1941 en sommeil?

Mais la plantation une fois entreprise et réalisée, qu'il s'agisse de plantation de remplacement (donc subordonnée à un arrachage ultérieur) ou de plantation de reconstitution (dans le cadre d'un plan qui reste à établir !), il faut prévoir les conditions dans lesquelles les viticulteurs pourront faire face aux soins culturaux et autres que les nouveaux vignobles vont nécessiter. Les soins qu'exige l'aire viticole actuelle sont difficiles par suite du manque d'ingrédients divers, d'outillage et de cavalerie. Que sera=ce demain avec un vignoble accru? Et si l'on veut que le viticulteur adopte sans difficultés les cépages qu'on préconisera (on n'ose pas dire « qu'on lui imposera »), c'est=à=dire des viniferas exclusivement, il faut lui faciliter l'approvisionnement direct ou indirect, par l'intermédiaire des syndicats, de tous produits anticryptogamiques indispensables pour conserver ses récoltes. Les négligences qui seraient accusées dans ce domaine s'avéreraient particulièrement graves, et, déjà, on peut craindre que leur seule appréhension n'incite les futurs planteurs à des choix peu orthodoxes de cépages qui leur laisseraient toute tranquillité sous ce rapport.

D'où, pour tout dire, nécessité de mettre parallèlement sur pied un projet de financement qui permettra de réaliser tous les genres de plantations désirables. A vrai dire, une tentative a eu lieu dans cette voie. Il s'agit du pécule viticole qui, à peine né (H. M. du 30 août 1945) fut presque aussitôt abrogé (loi du 7 mai 1946). Certes, ce pécule, sorte d'avance que se créaient à eux=mêmes les intéressés, avait fait l'objet d'abondantes critiques dont la plupart étaient fondées ; mais c'était là, néanmoins, une sorte d'essai digne d'un meilleur sort et qui aurait pu, mieux étudié et, en tout cas, non lié au prix du vin qui doit revenir intégralement au producteur, servir au financement nécessaire de l'entreprise. Les producteurs ainsi écartés, le problème du financement demeure entier et ce n'est pas le moindre des soucis qui assaillent les promoteurs de la reconstitution. Celle=ci exigeait, en 1940, environ 40.000 fr. à l'hectare. A l'heure actuelle à combien peut s'établir ce prix de revient? guère au=dessous de 100.000 fr. Par suite, on voit que l'effort de financement est de l'ordre *d'une centaine de milliards de francs.* Pour ceux qu'un tel chiffre pourrait effrayer, rappelons que la reconstitution faisant suite à l'invasion phylloxérique qui avait provoqué l'arrachage des quatre cinquièmes du vignoble métropolitain, avait exigé au total cinq milliards de francs, soit l'équivalent de l'indemnité de guerre payée à l'Allemagne en 1871 ! Effort financier sans précédent, certes, et qui donne une idée de l'ampleur de celui qui reste à faire présentement pour aboutir au même résultat. Cet effort est peut=être le plus important après celui qui incombe aux pouvoirs publics au regard de la remise en état des exploitations et immeubles sinistrés des suites de la guerre 1939=1945. On voit, dès lors, toute l'étendue de la tâche qui reste à accomplir dans ce domaine et la pierre d'achoppement que représente ce financement dans la reconstruction.

Celle=ci ne peut donc être l'œuvre du vigneron isolé. Quand ce dernier est groupé, c'est déjà mieux. Mais les moyens financiers des syndicats ou des coopératives suffisent à peine à les faire vivre. Restent les caisses de crédit agricole de plus en plus largement alimentées par des prélèvements divers lors de la vente de certaines récoltes (cf. le collectif d'avril qui prévoit de nouvelles formes d'alimentation de fonds national de solidarité agricole) et qui seront certainement appelées à jouer un rôle prépondérant en la matière. C'est donc, en définitive, l'Etat qui devra prendre en main ce financement laborieux de la reconstitution. Comment ce dernier interviendra=t=il? Sous forme de subventions ou sous forme de prêts à longue échéance ? Il semble que dans l'immédiat ces deux formes soient pareillement vouées à se laisser désirer longtemps, car l'Etat est déjà assez gêné pour faire face au seul déficit de son budget annuel et aux charges immenses de la reconstruction.

Il résulte donc de ce premier aspect technique du problème de la reconstitution du vignoble que si la plantation va pouvoir être entreprise sans trop de mal, son coût sera moins facilement réglé !

Et il nous reste maintenant à voir comment se présentent les solutions préconisées dans l'ordre économique, c'est=à=dire celles qu'appelle la vente du vin, résultant des récoltes de demain.

Dans le moment présent, le marché du vin, toujours caractérisé par le rationnement des vins de consommation courante, est dominé par deux faits : la perspective d'une meilleure récolte et l'exportation. En ce qui concerne le premier, il n'est pas douteux, en effet, qu'en raison des améliorations qu'il a pu recevoir cette année de la main des hommes et même du ciel, le vignoble présente des signes indéniables de relèvement et qu'on s'achemine vers des récoltes plus substantielles que ces années précédentes et notamment plus élevées qu'en 1945. Mais ce courant d'optimisme, s'il vaut pour la campagne en cours, risque de ne pas se maintenir pour les suivantes, car la dégénérescence du vignoble demeure et la crise de sous=production est toujours latente. On pourra, dans les temps à venir, continuer de soigner de mieux en mieux le vignoble, mais il ne faut point oublier

que sa capacité de production n'est plus la même qu'autrefois et qu'elle tend même à s'amenuiser d'année en année, sous l'effet des causes conjuguées que l'on connaît bien. Par suite, il ne faudrait pas faire trop fond sur les apparences de la récolte actuellement sur pied et en tirer argument pour considérer que le danger est conjuré. A la vérité, les vignes, dans l'état où elles se trouvent, ne connaîtront pas chaque année les « sorties » qui les ont favorisées au printemps de 1946 et, la réduction de l'aire viticole aidant, on doit plutôt appréhender une régression inévitable dans le chiffre de la production viticole en France. Cela, évidemment, dans la mesure où l'on tarderait encore à entreprendre les plantations ou les replantations qui s'imposent.

En supposant le problème résolu, d'autres préoccupations surgissent, au sujet du vin ainsi obtenu, dont on doit souhaiter qu'il permette de faire face à tous les besoins intérieurs et extérieurs. Au regard des premiers qui sont présentement exacerbés par les contraintes du rationnement, on peut espérer que la récolte 1946 améliorera la part de chaque consommateur et l'élèvera à un niveau qui ne sera pas encore cependant celui de la consommation libre ; car, là comme ailleurs, la satisfaction des besoins ne saurait être encore pleine et entière. Et ceci d'autant plus que notre marché amélioré devra satisfaire à d'autres obligations, visant cette fois les besoins extérieurs. Pendant longtemps, l'étranger a été privé de nos vins de cru ; ce sont donc ceux-ci qui sortiront les premiers de nos frontières. Mais notre pays a aussi besoin d'une plus grande quantité de devises qu'en temps normal ; il est donc amené à exporter des quantités croissantes de vins ordinaires. Tant qu'un tel besoin se fera sentir, il est vraisemblable que la restriction de la consommation se maintiendra et pourra même s'agyraver si les récoltes demeurent tant soit peu déficitaires.

L'exportation est certes, en temps normal, digne d'être encouragée, car le courant ainsi créé est générateur de profits de toutes sortes. Mais nous ne sommes pas en temps normal et le public prévenu trouve étrange que le maintien de son rationnement soit en partie dû à des nécessités financières. C'est pourquoi il souhaite, dans la mesure où de telles nécessités s'avèrent inéluctables, que la production soit intensifiée, à seule fin de satisfaire tous les intérêts en présence.

Il n'y a donc aucun danger de manquer de débouchés dans les temps à venir. Tout le monde est à peu près d'accord là-dessus. Mais quelques esprits, qui se disent ou qui se croient sages, en sont néanmoins venus à désirer l'institution d'un organisme régulateur de la production viticole. Ce sont les protagonistes de l'Office du vin qui, à l'exemple de celui du blé, serait de nature, disent-ils, à nous prémunir contre les misères résultant de la surabondance, autant que de la pénurie de vin. Ils oublient que le vin, en France surtout, n'est pas un produit standard qu'on peut acquérir et collecter par grandes masses et répartir de même. C'est pourquoi sans doute leurs tentatives ont peu de chances d'aboutir. Plus éclectiques apparaissent ceux qui préconisent le développement des coopératives en raison des avantages qu'offre cette forme de concentration de la production. Dans cette voie des innovations, enfin, surgissent les promoteurs de la création d'Instituts coopératifs régionaux qui tendraient à la formation d'un Institut du vin, chargé, tant pour l'Algérie que pour la métropole, de promouvoir telle politique qui s'imposera en la matière.

Il manque à tous ces projets une certaine unité, celle qu'apporterait la mise au point d'un plan qui pourrait être quadriennal ou quinquennal comme en Russie, où l'on se préoccupe aussi de la réfection et de l'extension du vignoble. Ce plan n'existe pas encore chez nous ; dès lors les viticulteurs, qui ont ainsi l'impression d'être abandonnés, se sentent livrés à eux-mêmes, à leurs impulsions bonnes ou mauvaises, ce qui n'est certes pas de bon augure à la veille d'un redressement nécessaire.

Nous pensons cependant que les pouvoirs publics, guidés par des doléances concertées et bien étudiées, sauront mettre en œuvre tout à la fois l'expérience du passé et les exigences du présent. Déjà, plusieurs projets ont vu le jour ; on se préoccupe de relever la production tout autant que le prestige de nos vins à l'étranger par la création d'un certificat de qualité, par exemple. Aucun n'a cependant abouti. Mais doit-on le déplorer, quand il est encore temps de les reprendre et de les incorporer dans un programme unique mais complet de relèvement? Les données de ce dernier sont maintenant connues ; on ne saurait donc trouver de raisons valables à tout atermoiement. Pour gagner une bataille, un plan a toujours été nécessaire, permettant d'éviter l'action en ordre dispersé. De même, pour réaliser ce relèvement que tout le monde souhaite, mais dont on connaît mal les moyens qui y conduisent, il est indispensable que toutes les bonnes volontés s'accordent, en vue d'atteindre plus vite le but qui leur est commun.

L'EXPORTATION DES VINS, EAUX-DE-VIE, ET LIQUEURS DE FRANCE

Par Léon DOUARCHE

Nous avons si souvent écrit sur ce sujet de l'exportation des vins, eaux-de-vie et liqueurs de France que nous courons le risque de nous voir traiter de rabacheur. Et cependant cette question demeure, plus que jamais, au premier plan de l'actualité, et est une condition essentielle du relèvement d'une des branches essentielles de notre économie nationale : la vigne et le vin. Ne l'oublions pas : la viticulture et le négoce du vin et des spiritueux font vivre en France 7 millions de nos compatriotes.

Bien entendu, il ne s'agit ici, concernant l'exportation, que des grands crus et des grandes eaux-de-vie et liqueurs, qui, de tout temps, et déjà au Moyen-Âge étaient, pour la majeure partie, réservés aux marchés étrangers. L'Angleterre des Plantagenets, la Russie de Pierre le Grand, la Prusse de Frédéric II, la Suède de Charles IX, les Pays-Bas de la dynastie d'Orange, les Etats-Unis de Washington et de Franklin ont toujours goûté nos bordeaux, nos champagnes, nos bourgognes, nos vins d'Anjou, de Touraine, des côtes du Rhône, sans compter les papes d'Avignon et tous les abbés des monastères répandus de par le monde, qui ont été parmi les plus grands propagandistes de la consommation de nos vins et alcools célèbres et fameux.

De ces vins et de ces eaux-de-vie ou liqueurs, nous avons encore des stocks considérables. Et nous continuerons dans l'avenir à soigner les 3 à 4 millions d'hectos de grands produits de notre sol privilégié pour que la qualité de ceux-ci demeure incomparable et imbattable sur tous les marchés de l'univers.

Pour montrer ce que fut autrefois l'importance de notre commerce d'exportation, il suffit de comparer les statistiques de 1875, qui fut l'année de l'apogée, avec celle de 1938, la dernière année avant la guerre.

Ce tableau fait ressortir qu'en 1875, nous exportions vers les pays étrangers 3.350.000 hl. de vins pour une valeur de 248 millions de francs-or et 380.000 hl. d'eaux-de-vie et liqueurs pour une valeur de 75 millions de francs-or.

Hélas, en 1938, nous n'exportions plus, toujours vers les pays étrangers, (sans compter nos colonies),

Exportation des Vins, Eaux-de-Vie et Liqueurs de France

		en 1875		en 1938	
		quantité	*valeur*	*quantité*	*valeur*
		en millions d'hectos	en milliers de francs	en millions d'hectos	en milliers de francs
Vins	en fûts	3.000	182.000	575	271.000
	en bouteilles	350	66.000	185	464.000
	Total	3.350	248.000	760	735.000
Eaux-de-Vie de vin	en fûts	215	42.000	28	104.000
	en bouteilles	80	16.000	30	317.000
Autres Eaux-de-Vie		55	9.000	16	35.000
Liqueurs		30	8.000	21	79.000
	Total	380	75.000	95	535.000
	Total général	3.730	323.000	855	1.270.000

Principaux Acheteurs de Vins, Eaux=de=Vie et Liqueurs de France
(en milliers d'hectolitres)

	En 1875						En 1938					
	Vins		Eaux=de=vie de vin		Autres eaux=de=vie	Liqueurs	Vins		Eaux=de=vie de vin		Autres eaux=de=vie	Liqueurs
	en fûts	en bout.	en fûts	en bout.			en fûts	en bout.	en fûts	en bout.		
Suisse	696	3	—	—	2	1	217	3	1	—	—	—
Allemagne	610	25	11	—	5	1	83	3	—	—	—	—
Argentine	321	13	—	5	1	8	4	2	—	—	—	—
Belgique	292	36	6	—	3	—	131	20	2	—	—	—
Grande=Bretagne	163	131	117	43	8	3	47	46	3	8	4	4
Pays=Bas	145	4	—	—	—	—	19	9	—	—	1	—
Etats=Unis	105	29	8	—	—	—	2	48	—	9	1	7
Pays Scandinaves	37	10	11	—	—	—	18	19	15	2	—	2
Uruguay	88	3	—	2	—	1	—	—	—	—	—	—
Brésil	75	6	—	1	—	2	2	1	—	—	—	—

que 760.000 hl. de vin pour une valeur de 735 millions de francs=papier et 95.000 hl. d'eau=de=vie et de liqueurs pour une valeur de 354 millions de francs=papier.

Si, ce qui n'a rien d'exagéré, on multiplie par le coef=ficient 100 la valeur du franc=or en 1875, on s'aperçoit que notre exportation est, en quantité, tombée de plus de quatre fois pour les vins et les eaux=de=vie et liqueurs et, en valeur, tombée de plus de trente fois pour les vins et de quatorze fois pour les eaux=de=vie ou liqueurs, quand on compare 1875 et 1938.

Quel chemin nous avons à faire pour reconquérir notre place sur les marchés étrangers, qui fut la pre=mière et de beaucoup jusqu'aux alentours de 1880, où la crise du phylloxera porta à notre viticulture un coup terrible.

Ne laissons pas la crise actuelle, due aux dommages subis par notre vignoble pendant la guerre, risquer de nous faire remplacer au dehors par des vins d'autres pays, qui, eux, n'ont pas connu les affreux désastres des cinq dernières années.

Organisons=nous au plus tôt pour reprendre notre action sur les consommateurs de tous les pays du monde et spécialement ceux des pays à change apprécié, comme la Grande=Bretagne, les Etats=Unis, les pays d'Amérique du Sud, les pays Scandinaves, la Suisse pour faire en=trer en France les livres, dollars, pesos, reis, couronnes et francs suisses indispensables à la renaissance de notre pays, et à la revigoration de nos finances.

Voici, pour fixer les idées, un tableau des principaux acheteurs de nos vins, eaux=de=vie et liqueurs en 1875 et en 1938, qui fait ressortir la chute formidable de nos exportations tout spécialement de deux pays dont il faut à tout prix retrouver la clientèle : la Grande=Bretagne et les Etats=Unis.

Les leçons de ce tableau sont essentielles à retenir, tout d'abord, nous avons perdu le marché sud=américain. L'Argentine, le Chili, le Brésil, l'Uruguay, le Pérou, la Colombie sont aujourd'hui producteurs eux=mêmes de vin, l'Argentine et le Chili surtout qui ont considéra=blement développé leurs vignobles. Nous ne pouvons espérer conquérir une place sur ces marchés que pour nos très grands crus, notamment pour nos champagnes, nos cognacs et armagnacs, nos liqueurs et aussi nos vins de liqueur et apéritifs.

Le marché de l'Allemagne s'est effondré. Il sera à reprendre quand Brême, Hambourg et Lubeck auront repris leur activité.

Il y a beaucoup à faire pour les marchés suisse et belge, qui sont d'ailleurs à peu près seuls à s'être déve=loppés à nouveau en 1945. Mais nous aurons à lutter contre la concurrence étrangère. Les vins d'Espagne, d'Italie, de Portugal, de Hongrie s'efforcent dès mainte=nant de reprendre leurs positions en Suisse. Là encore, c'est la qualité de nos vins, essentiellement de nos vins rouges, qui pourra nous permettre de nous défendre, ainsi qu'une sage politique de prix.

En Belgique, les vins chiliens essayent de pénétrer à nouveau. Les vins espagnols et portugais apparaissent aussi. C'était cependant une clientèle excellente que trouvaient dans ce pays voisin nos vins, spécialement nos bourgognes et nos champagnes.

Aux Pays=Bas, la situation économique actuelle est

défavorable à nos importations. Mais il faut recommencer à travailler ce marché, qui reviendra vite prospère à nouveau.

Nous ne parlerons pas de la Russie, qui ne figure pratiquement plus parmi nos clients depuis une trentaine d'années ; mais qui est peuplée aujourd'hui de près de 200 millions d'habitants et qui, lorsqu'elle comptait cinq fois moins d'habitants en 1875, nous achetait 60.000 hl. de nos grands vins et 10.000 hl. d'eaux-de-vie et de liqueurs.

Les pays scandinaves sont particulièrement intéressants, la Suède surtout, qui est sortie indemne de la guerre, mais aussi la Norvège, le Danemark, la Finlande, qui vont redevenir d'importants acheteurs non seulement de vins, mais d'eaux-de-vie et de liqueurs. Les tractations sont à reprendre de suite avec les organismes d'Etat qui contrôlent les achats, le Vin Monopolet d'Oslo, le Vin et Sprit-Centralen de Stockolm, le Monopole des vins et spiritueux d'Helsinki.

Mais c'est surtout en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis que nous devons faire effort. Posons d'abord en principe qu'il faut nous en tenir à l'exportation de nos grands crus de vins, comme d'eaux-de-vie et de liqueur. N'oublions pas en effet, que la production des vins de Californie a doublé depuis la guerre, que l'on vinifie maintenant fort bien sur les rives du Pacifique, et qu'il y aurait danger à dresser contre nous des viticulteurs, qui peuvent être au contraire nos alliés pour la consommation de nos produits de choix. Les Californiens et l'Institut du Vin de San Francisco viennent de lancer une vaste campagne de propagande pour le développement de la consommation du vin aux Etats-Unis. Ils ont disposé, en 1945, d'un fonds de 5 millions de dollars. Profitons de cette campagne pour placer à nouveau nos champagnes et nos cognacs, dont les millions d'Américains qui sont venus se battre en France ont appris à connaître et à apprécier les incomparables mérites.

Il en est de même pour les vins des dominions, de l'Australie et du Sud-Africain, qui désirent conserver une place privilégiée sur le marché britannique. Là encore, n'allons pas à l'encontre du courant, mais défendons nos produits de choix.

D'autres boissons, comme la bière, le thé, le café, ont vu leur consommation croître avec le nombre des clients. Pourquoi les vins de France, ses grandes eaux-de-vie, ses magnifiques liqueurs n'ont-ils pas suivi la même progression, et au contraire ont-ils formidablement rétrogradé dans ces soixante-dix dernières années ?

Il est donc temps d'instaurer une politique de l'exportation des vins de France, et d'en confier la direction à des professionnels compétents, sous le simple contrôle de l'Etat, et avec son appui financier et sa protection par tout un réseau d'attachés commerciaux, tandis que les conseillers du commerce extérieur, et les agents qualifiés de la profession prospecteront les divers pays. En tout cas, il est plus que temps de rendre la liberté à notre commerce d'exportation, en supprimant ces innombrables comités d'organisation, qui n'ont fait qu'organiser le désordre et provoquer le pullulement de fonctionnaires incompétents ou ignorants, et quelquefois pire encore.

Nous vivons une époque assez critique de notre histoire, pour que les forces de notre France soient employées au maximum des possibilités en vue du redressement économique et financier du pays. Nos vins, nos eaux-de-vie et nos liqueurs sont des ambassadeurs de premier ordre pour faire retrouver à notre patrie sa primauté sur les marchés étrangers.

Contribution à l'étude du programme viticole de la France

Par Michel FLANZY

Directeur de la Station Régionale de Recherches Viticoles et Œnologiques de Narbonne (Aude).

(Suite)

●

Causes législatives. — Il faut encore citer la *méconnaissance trop grande des législations étrangères* sur les vins. Par exemple, le régime douanier belge modifié par arrêté du 31 janvier 1938, accordait un régime de faveur aux vins à appellations contrôlées. La France aurait peut-être pu accorder alors l'appellation contrôlée à des crus recherchés et bien méritants.

Méconnaissance encore des *tendances vinicoles étrangères* qui proscrivent l'anhydride sulfureux et interdisent le ferrocyanure de potassium pour leurs vins nationaux destinés à l'exportation. Et pendant ce temps, la France pays de prédilection de bons vins naturels se faisait le champion de l'anhydride sulfureux. Enfin, certains commerçants et même des savants proclamaient, non seulement l'innocuité du ferrocyanure, mais encore ses multiples avantages.

Notre *législation vinicole* contribuait à rendre nos exportations plus difficiles encore. On liait l'exportation aux servitudes auxquelles étaient soumis nos viticulteurs. Notons, en particulier, la loi du 4 juillet 1931, sur les redevances en espèces pour les hauts rendements et les récoltes individuelles trop importantes ; la lettre autographe de l'Administration, n° 1500 du 9 mars 1932, sur les transferts, confirmée par l'article 4 de la loi du 6 juillet 1933 ; l'article 4 du décret-loi du 30 juillet 1935, sur le blocage ; l'article 8 de la loi du 8 mars 1936, sur les prestations d'alcool de vin.

Ces servitudes pouvaient être remplacées par des exportations correspondantes de vins français. Mais lier ainsi servitudes et exportations, c'était d'abord commettre une faute d'ordre physiologique. Puisque l'exportation libérait le viticulteur des servitudes qui bien souvent prenaient l'allure de contraintes, l'étranger pouvait penser que nous exportions les vins inférieurs que le marché français ne voulait pas. D'ailleurs, les faits se chargeaient de confirmer ces appréhensions. Des exportateurs peu scrupuleux envoyaient au dehors trop de vins, sinon douteux, du moins quelconques.

Ce n'est pas ainsi qu'on crée et développe un courant d'exportation. Il aurait fallu au contraire consacrer à l'exportation les meilleurs de nos vins, puisque c'est la qualité seule qui nous permettait de lutter victorieusement sur ces marchés. D'ailleurs sous ce régime, toutes les demandes n'ont pu être satisfaites, les transferts en particulier n'ont pas été toujours facilités.

L'autre faute était d'ordre technique. Qu'allait-il se passer lors des années déficitaires où le viticulteur ne serait pas soumis à toutes ces servitudes ? L'importateur constatant que le marché français présentait des fluctuations trop liées aux caprices de la nature pouvait lui préférer des marchés plus assurés.

A son tour, la loi du 1er janvier 1930 portait préjudice à nos exportations. Certes, son article 4 poursuivait un but louable en *interdisant dans les coupages l'emploi des vins exotiques* : il visait, en effet, l'arrêt de l'importation des vins étrangers et la désorganisation du marché des petits vins. Mais on n'avait pas prévu les représailles qui furent immédiates. En particulier pour les vins espagnols, les négociants étrangers ont adapté leurs vins au goût du consommateur. La clientèle sollicitée par une habile propagande a apprécié ces vins sous l'étiquette « Vins d'Espagne ». Ainsi, la loi française favorisait sur le marché français le produit étranger au détriment du viticulteur français. Développant cet avantage, l'Espagne prenait la première place en Allemagne, en Suisse, en Tchécoslovaquie ; on voyait la Grèce prendre la deuxième place en Allemagne et une place prépondérante aux Pays-Bas, en Suisse. L'article 3 de la loi du 1er janvier 1931, en autorisant l'importation des vins destinés à être mis en vente après mélange du vin français, essayait de réparer l'erreur. Le mal était fait.

En outre, des *mesures administratives* gênaient par mille tracasseries la vente ou le commerce des vins. Les certificats d'origine prévus par la France dans ces traités commerciaux variaient selon les pays. Certains Etats en profitaient pour percevoir des droits plus élevés ou soute-

nir que toutes les formalités n'avaient pas été remplies. D'où de longs retards pour la livraison et inéluctablement la clientèle étrangère se décourageait d'acheter en France. Les certificats d'analyses toujours exigés étaient souvent suivis en pays importateurs d'analyses de contrôle. Des conflits éclataient quant aux doses d'anhydride sulfureux par exemple. Encore des retards insupportables à la clientèle.

Jusqu'à des prescriptions sanitaires tâtillonnes qu'on avait toléré. Le Canada, le Mexique, par exemple exigeaient la désinfection des paillons qui auraient été susceptibles de transporter certaines maladies comme la fièvre aphteuse.

Causes douanières. — Enfin, notre politique commerciale a fait perdre à la France une suprématie que la qualité de ses produits aurait dû au contraire lui assurer. Que d'accords commerciaux où étaient sacrifiés parfois notre agriculture et toujours notre viticulture : en vain, la Confédération Générale des Vignerons réclamait-elle une prime à l'exportation puisée dans la Caisse spéciale de la Viticulture. Ces primes auraient permis, dans une certaine mesure, d'équilibrer le prix des vins étrangers meilleur marché. Le déséquilibre s'accentuait au contraire puisque les vins bénéficiaient sous une forme ou sous une autre d'une prime appréciable. C'était, pour les vins de Hongrie, le voyage aux frais de l'Etat jusqu'au lieu de consommation : un vin allant de Budapest jusqu'à Berlin, payait seulement 9 fr. 20 par hectolitre. Pour le Chili, une prime de 30 pesos, soit 5 fr. faisait passer les ventes en Suisse de 875 hl. à 103.000 hl. en 1932. L'Australie donnait jusqu'à 550 fr. par hectolitre. Pour la Russie, un dumping très énergique mettait sur le marché extérieur les vins à des prix non rémunérateurs, et cela alors que sa production était décroissante.

Notre politique de contingentement, inaugurée après la guerre de 1914-1918, provoquait des mesures de rétorsion de la plupart des pays étrangers : contingentements réciproques, barrières douanières, droits fiscaux intérieurs. Les taxes douanières les plus avantageuses qui aient été faites étaient par hectolitre de vin ordinaire : 406 fr. en Grande-Bretagne, 510 fr. en Danemark, 200 fr. en Espagne, 246 fr. au Pays-Bas, 1.100 fr. au Portugal, 192 fr. en Allemagne, 1.426 fr. en Russie, 1.900 fr. en Australie. Ces prix subirent en 1925 de fortes majorations. Des droits fiscaux intérieurs doublaient ou triplaient parfois ces droits de douane en Belgique, en Pologne, au Brésil. Pendant ce temps, le prix du vin à la propriété oscillait de 105 à 250 fr. Dans ces conditions, c'était pour nos vins l'impossibilité de se maintenir sur le marché mondial.

Certes, une réaction était apparue avant la guerre de 1939-1940. Nos pouvoirs publics obtenaient en 1935, des Etats-Unis une réduction de 50 % des droits. Ils obtenaient des réductions encore plus sensibles des Pays Baltes, des Pays Scandinaves, du Chili, de l'Equateur, du Pérou. Ces faits permettaient de penser que les vins français, forts de leur qualité, pourraient sur les marchés mondiaux s'imposer à nouveau. Mais par ailleurs, le freinage était tel que nos vins restaient encore une marchandise intérieure. Pratiquement nos vins étaient prohibés des marchés extérieurs.

D'ailleurs, notre politique économique s'en désintéressait pratiquement. Certes, la loi du 4 juillet 1931, affectait le produit des redevances à la création d'un fonds de propagande destiné à développer la consommation et l'exportation des vins. On prévoyait une recette de 5 milllions. On a encaissé seulement 900.000 fr. Dans ces conditions, ce fonds a été inopérant. Le législateur, par la loi du 8 juillet 1933, avait bien manifesté sa volonté d'accorder aux producteurs toutes facilités susceptibles d'intensifier l'exportation de leur vin. Pratiquement l'exportation n'était ni encouragée, ni favorisée. Il était plus aisé de proclamer qu'elle était impraticable. Et tout était mis en œuvre pour régler cette production sur la consommation intérieure, et limiter sans cesse la production.

Réactions étrangères. — Pendant ce temps, que faisait l'étranger ? En Italie en particulier, le VIIe Congrès National Italien, tenu le 19 mars 1938, à Vérone, soulignait la nécessité d'améliorer la production vinicole, d'élaborer des plans détaillés de production et de développer le commerce d'exportation. Ainsi éclatait une opposition fondamentale entre les viticultures italiennes et françaises : la première dynamique, audacieuse ; la deuxième statique, restrictive même, repliée sur elle-même, vivant de souvenirs.

Tout compté, la situation vinicole de la France était devenue paradoxale. En 1935, elle disposait de 43/100 des ressources mondiales, soit 92 millions d'hectolitres pendant la période de 1935-1936, et n'exportait même pas le 1/100 de ses disponibilités.

Par opposition le Chili, avec 1/100 de la production mondiale, donc le 1/43 de la production française exportait 1.150.000 hl., soit environ les 50 % de sa production et les 157/100 de l'exportation française.

De défaillances en défaillances, la France en était arrivée en 1939, à ne plus être une puissance viticole mondiale. C'est-à-dire que si rien n'était changé à nos conceptions vinicoles, la viticulture française, tout en restant une force pour son économie nationale, serait sans effet sur l'économie mondiale. Et de petites nations prendraient, sur l'échiquier mondial des échanges économiques, plus d'autorité que la France.

Avenir des Français sur le Marché Intérieur et Mondial. — Tout d'abord, il faut savoir si la consommation vinicole mondiale est susceptible d'augmentation. Sur une population de plus de deux milliards d'êtres humains, le vin constitue la boisson courante pour 150 millions seulement, soit 1/13 de la population mondiale et le 1/3 de la population européenne. A priori, il semble qu'une propagande bien comprise, aidée d'une politique de prix modérés, puisse amener de nouveaux adeptes. Mais il faut que cette propagande tienne compte du goût du consommateur et des arguments mis en avant par les ligues anti-alcooliques de quelque nature qu'elles soient.

Le cas est particulièrement net pour la France. Chaque fois que des hommes ont goûté à son bon vin, ils en ont fait aussitôt leur boisson de prédilection. Après la guerre de 1870, nos exportations se sont élevées à 4 millions d'hectolitres, chiffre record pour tout le XIXe siècle. Après la guerre de 1914-1918, la consom-

mation taxée a augmenté de 1/5 environ. Au début de la campagne 1932, on annonçait une exportation supérieure à 5 millions d'hectolitres. Elle avait diminué ensuite, mais peu avant la guerre, la prédilection pour les vins français paraissait devenir plus générale. En 1938, nos ventes en Suisse s'accentuaient ; la Belgique réclamait nos vins capiteux, bouquetés et moelleux ; les Etats-Unis même, faisaient une propagande intéressante. De 1934 à 1937, la consommation quadruplait dans la seule ville de Chicago. Ces faits sont extrêmement significatifs. Il n'est pas téméraire d'envisager un accroissement de la consommation mondiale de 1/10 au moins, soit au minimum 15 à 20 millions d'hectolitres.

La position du vignoble français, sa qualité et sa variété, appellent une augmentation sensible de ses exportations. A la condition de servir une qualité de plus en plus améliorée, d'appliquer des prix aussi bas que possible, le chiffre de 10 millions doit être le but à atteindre.

Grands crus et crus ordinaires. — Quand on examine les possibilités des vins français sur le marché européen et mondial, on doit distinguer entre les *vins de grands crus* et les *vins de crus ordinaires*. Les premiers constitués en particulier par les crus de Bourgogne, Bordeaux et Champagne, ont une place indiscutable. Ils n'ont à redouter aucune concurrence auprès de la clientèle d'élite qui est la leur. Mais par leur définition même, ces crus ont des possibilités limitées et bien connues. Leur exportation a atteint des chiffres limités qui ne peuvent être dépassés. On peut évidemment en réduire la consommation sur le marché intérieur, les réserver exclusivement à l'exportation. De toute façon, leur exportation, avec l'aire de production actuelle et leur prix prohibitif ne peut être notablement accrue. Donc, actuellement, ce n'est pas avec ces vins que la France pourra accroître considérablement le courant de son exportation. Mais pour l'avenir une augmentation sensible peut être obtenue si d'un côté, par des prix plus raisonnables, on facilite leur consommation par des couches sociales plus nombreuses, et si, d'un autre côté, on développe l'aire de production jusqu'aux limites d'autrefois ou naturelles. De toute façon, on devrait, sans crainte, réaliser l'accroissement de ces productions de choix.

La France abonde, mais surtout abondait en crus ordinaires de toute nature. Par suite d'une économie viticole d'autant plus coupable qu'elle se disait défenseur de la politique de qualité, on a trop sacrifié ces crus aux vins dits ordinaires. Le résultat a été la disparition d'un certain nombre de crus rouges et blancs, non seulement dans le Midi, mais dans toutes les régions vignobles. Il est navrant de constater qu'en Europe, c'est la Belgique, la Hollande, la Suisse, l'Allemagne qui nous rappellent l'existence des crus français. En particulier, la Belgique a une prédilection particulière pour les Corbières. Il en est de même des Allemands. Ce dernier marché, malgré la situation actuelle, ne doit pas tomber dans l'oubli.

Cas du marché allemand. — Si on avait quelques doutes sur l'importance du marché allemand pour les vins français, qu'on prenne connaissance des observations de M. Marquard, délégué d'Allemagne à l'Office International du Vin, avant guerre, et faites au lendemain de la signature du traité Franco-Allemand du 10 juillet 1937.

« En consultant les chiffres généraux connus se rapportant à l'importation des vins français en Allemagne, au cours de l'année 1933, et en essayant de calculer sur leur base les besoins allemands normaux en vins de France, on ne doit pas perdre de vue que les données statistiques à elles seules ne permettent pas d'en tirer des conclusions définitives et qu'il y a lieu de tenir compte de certains facteurs qui jouent un rôle plus ou moins grand en Allemagne :

« 1° Pendant deux ans, on pourra sans nul doute constater un accroissement de la demande en vins français, car les stocks d'importation se sont amenuisés en Allemagne et les importateurs se verront forcés de renouveler absolument leur stock en vins français, afin d'avoir de la marchandise pour plusieurs années; sinon la qualité des vins pourrait en souffrir.

L'auteur reconnaît ainsi l'obligation pour les Allemands d'améliorer la qualité de leurs vins par coupage avec les vins étrangers. A nous d'en dégager les conséquences;

« 2° La vente directe des vins français aux particuliers en Allemagne et même directement aux restaurateurs, hôteliers et autres débitants a diminué d'une manière considérable, d'une part, par suite du manque de vin stocké ; d'autre part, en raison de l'absence d'une éducation appropriée du consommateur lui-même.

« Naguère, l'habitude de boire du vin se transmettait de père en fils ; les fils sont tombés lors de la guerre 1914-1918 (d'où cette grave interruption dans la tradition) qui ne pourra être reprise que par les nouvelles générations qui auront bientôt l'âge où l'on sait boire du vin avec discernement. On peut dire que l'ancienne habitude de boire des vins français ne s'est conservée en Allemagne que parmi un très petit nombre de familles. Il ne faut pas oublier enfin que beaucoup de personnes appartenant à l'ancienne génération ont été obligées de renoncer aux vins, soit par suite de raisons matérielles, soit par suite d'autres difficultés.

« C'est pour toutes ces raisons qu'on ne s'est guère aperçu jusqu'en 1933 de la diminution de la consommation du vin en général et de la disparition des vins français et étrangers en particulier, de la table des consommateurs. Mais les récoltes record en vins allemands ont conduit les autorités à prendre des mesures de propagande méthodiques et efficaces pour l'écoulement de ces vins. Le succès de ces mesures est très grand et l'on peut espérer qu'avec la possibilité d'une importation plus massive de vins étrangers en Allemagne, on y trouvera pour ces vins de nouveaux placements. Pour susciter à nouveau l'intérêt du grand public, il faut du temps et une propagande intelligente.

Mais il faudra tenir compte de la capacité d'achat de la population allemande, du niveau des prix et de l'importance de la récolte allemande.

« Cependant on peut penser que l'excellente qualité des vins français aidera ceux-ci à reconquérir en Allemagne leur ancienne renommée. »

A la foire de Cologne en 1938, nos vins des Corbières et du Minervois y furent reconnus nettement supérieurs aux vins rouges chiliens et italiens achetés en notable

quantité. Mais elle a fait remarquer que le succès aurait été plus grand encore si tout n'avait pas été décidé à la dernière minute.

Enfin, il faut se rappeler que ce pays réclamait avant-guerre des vins, non seulement pour la consommation directe, mais aussi pour la fabrication de vermouth (80.000 hl. pendant les deux premiers mois de 1938) de vinaigre (34.000 hl. pendant la même période) et pour la distillation (111.000 hl.). Il s'agit donc pour l'année d'un marché de plus d'un million d'hectolitres. Mais ces importations se sont produites avant la guerre 1939-1945 et sous un régime, jusqu'à un certain point, autarchique. On peut donc penser qu'après une certaine période, dont il est difficile de fixer la durée, le marché allemand peut devenir fort intéressant pour la France.

Exportation des vins de liqueur. — Le cas de nos *vins de liqueur* mérite la plus grande attention. On n'en exporte pour ainsi dire pas, et la production ne peut d'ailleurs pas satisfaire les besoins nationaux. Qu'il s'agisse du muscat de Frontignan, des vins du Roussillon, ils sont dignes d'un marché mondial, aux côtés d'excellents vins étrangers. Ici encore la France est à même de faire œuvre originale et de donner à ses crus un cachet caractéristique qui les fera apprécier et demander.

En particulier, qu'elle exalte bien le caractère de ses grenaches ; qu'elle porte toute sa sollicitude sur le muscat pour en conserver tout le parfum ; qu'elle cultive avec soin les rares macabeux, qu'elle possède encore. Qu'elle se soucie des modalités du vinage en rendant obligatoire l'emploi de l'alcool de vin sous forme de Trois-six ou d'eaux-de-vie. A ce sujet, l'expérimentation poursuivie pratiquement en Roussillon, sur l'emploi exclusif des alcools de vin mérite d'être soulignée. Ces efforts s'ils aboutissent exalteront davantage encore les qualités déjà remarquables de nos vins et donneront davantage la primauté vinicole à nos régions viticoles.

Il faut se préoccuper de prospecter toutes celles-ci, car trop de vins de liqueur ont disparu. Il faut demander à l'Algérie de participer à cette croisade des vins de liqueur, en produisant tout ce qu'elle peut produire. La variété et la qualité de notre production seraient notre force. Elles faciliteraient la conquête de nouveaux marchés. C'est pourquoi nous considérons comme une faute grave l'orientation vers un type unique du vin de liqueur. Un muscat ne peut être un grenache. Il est enfin contraire à la logique que des vins d'Algérie, riches en alcool, soient dilués par des vins de faible degré alcoolique de manière d'en faire des vins de consommation courante et des vins métropolitains additionnés d'alcool d'industrie pour en faire des vins de liqueur.

Problème des appellations. — Les courants d'exportation ne pourront être développés et maintenus que si nos vins sont dignes de leur réputation de vins de France. L'appellation ne doit pas être le prétexte pour accroître immodérément le prix des vins. Une supériorité de prix doit correspondre à une qualité meilleure. Voilà comment jugera l'étranger. Faisons donc en sorte que notre sur les *appellations en général* soit révisée, législation audacieuse et foncièrement honnête. Aux plus méritants les premières places. Une révision générale de toutes les appellations, en comparant tout ce qui est comparable, serait à la fois œuvre juste et utile.

Volume de la production française. — En résumé, sur le marché intérieur, le chiffre de 55 millions qu'il atteint en 1926, pour la consommation taxée doit être dépassé. Pour cela, il suffit de réaliser une politique vinicole qui trouve ses éléments dans les causes de la sous-consommation indiquée plus haut. Nous en préciserons les grandes lignes dans la dernière partie de ce travail. Indiquons d'ores et déjà qu'une augmentation de 1/5 est dans les prévisions raisonnables. C'est alors une consommation taxée voisine de 65 millions d'hectolitres qu'il faut envisager.

En comptant supplémentairement 20 à 25 millions pour la consommation en franchise, c'est un total de 90 millions d'hectolitres qui est nécessaire aux consommateurs français ; en y ajoutant 10 millions pour l'exportation, nous atteignons le total de 100 millions.

Par conséquent, la production vinicole devrait s'élever à un chiffre voisin de 100 millions d'hl. pour tenir compte des déchets par l'altération ou l'évaporation.

Telle devrait être la puissance viticole française. Evidemment, ce n'est pas la conclusion de ceux qui méconnaissent l'évolution viticole mondiale et manifestent une timidité économique inopportune et coupable.

(à suivre).

● ●

LES PRIX PIERRE VIALA

En octobre seront divulgués les noms des lauréats des Prix Pierre Viala, attribués pour les exercices 1943-1944, 1945 et 1946, à des chercheurs qui ont suivi les traces du Maître, et appliqué leur activité scientifique à l'étude des problèmes de la Vigne et du Vin.

Les dotations affectées à ces récompenses varient entre 4.000 et 6.000 francs chaque année. Elles représentent les intérêts du capital versé par les membres de la Société des Amis de Pierre Viala et le produit des cotisations annuelles.

La proclamation du nom des lauréats aura lieu à l'Institut viticole de Bois-Charente, le 13 octobre prochain, lors de l'Assemblée générale de la Société des Amis, à laquelle les titulaires des trois prix seront convoqués.

Le siège de la Société des Amis est 35, boulevard Saint-Michel, Paris (5e).

Legislation - Règlementation Jurisprudence

Le contrôle de la qualité des vins exportés

et l'arrêté paru le 6 juillet 1946 créant un « certificat de qualité »

par Jean NAUDIN

Peut-on contrôler la qualité des vins et spécialement celle des vins exportés ? Confusions à éviter sur la portée du mot « qualité ».

L'arrêté paru le 6 juillet 1946, rendant obligatoire, à la sortie de France des vins, eaux-de-vie et spiritueux, la présentation d'un « certificat de qualité », effleure le problème sans le traiter, ni le résoudre.

Le contrôle de la qualité devrait être le couronnement d'une politique viti-vinicole clairement déterminée ; l'instituer seul, c'est risquer de créer, sans résultat, de vaines complications administratives.

Il est évident que la vente de produits de mauvaise qualité nuit au commerce en général et au commerce d'exportation en particulier. Cette remarque vaut, tout spécialement, pour le commerce international des vins. L'acheteur, trompé sur la nature, la composition, la saveur du produit vendu, ressent toujours un vif mécontentement. Lorsqu'il s'agit de marchandises achetées dans un pays étranger, le client lésé a tendance, en outre, à généraliser, à estimer que la législation du pays exportateur est impuissante à garantir une qualité convenable ou bien à assurer la conformité des envois avec les échantillons. La conclusion de ce raisonnement est, s'il s'agit de vins de France, « alors, je n'achèterai plus de vins français ».

Le tort causé au commerce d'exportation par de telles pratiques, est certain. Comment se fait-il, alors qu'elles sont condamnées universellement, que, jusqu'à présent, elles n'aient pu être réprimées définitivement. Tenter de répondre à cette interrogation, c'est faire ressortir les avantages et les inconvénients du contrôle de la qualité. C'est mettre en même temps en garde les intéressés contre une confusion qui se produit très généralement, sur la portée du mot « qualité » et que ne paraissent pas avoir évité les auteurs de la plus récente décision prise en France en ces matières : l'arrêté en date du 18 juin 1946 (*Journal officiel* du 6 juillet) qui rend obligatoire, à la sortie du territoire français, des vins, eaux-de-vie et spiritueux, la présentation d'un certificat de qualité établi par des Commissions régionales, spécialement créées à cet effet.

Une première remarque s'impose, elle est à l'éloge des maisons exportatrices et précise le débat. L'exportation, en général, celle des vins en particulier est chose difficile. Les Maisons exportatrices ont grand' peine à s'ouvrir des débouchés et doivent lutter sans cesse afin de conserver les positions acquises. Leur loyauté commerciale, la qualité des produits qu'elles livrent constituent le facteur de leur réussite et certaines firmes ont pu, ainsi, conserver leurs relations avec les places étrangères pendant plus de deux siècles. On peut donc tenir pour certain que tout vendeur qui exporte sous son nom, sous sa responsabilité, par l'intermédiaire d'agents connus dans le pays acheteur, n'a aucun intérêt à expédier des produits non conformes à la demande de la clientèle, faute de quoi il perdrait son débouché et le bénéfice d'années d'efforts. Cette rude sanction suffit, en temps normal, à assurer la régularité des ventes, sauf quelques opérations délictueuses ou simplement fâcheuses, inévitables. Ce n'est donc qu'en période anormale, lorsque des vins sont vendus en dehors du cycle des affaires traditionnelles, qu'apparaît, vraiment, le danger d'exportations défectueuses.

Nous sommes aujourd'hui, hélas, dans une période de désordres prolongés et c'est pourquoi viticulteurs, négociants et courtiers s'en viennent demander au ministère de l'Economie Nationale et à celui de l'Agriculture, que soit attestée la qualité des vins exportés. Mais avant d'agir, avant de prendre une décision, ainsi qu'il a été fait par l'arrêté du 18 juin 1946, il eût, sans doute, convenu de s'entendre sur le sens à donner au mot « qualité » auquel on peut reconnaître, en la circonstance, deux acceptions presque contraires.

Certifier la qualité, est-ce déclarer qu'un produit est supérieur à la moyenne? Le produit de qualité s'oppose alors à l'article courant. Lorsqu'on parle de vins de qualité, on entend, en général, le mot qualité dans ce sens et l'on désigne par là les vins des crus les meilleurs ou du moins des vins « fins » par opposition aux vins ordinaires.

Mais cette signification restreinte ne peut être admise lorsqu'il s'agit ainsi que le prescrit dans son

article I, l'arrêté du 18 juin, d'attester la qualité de tous les vins exportés. Il n'est pas certifié, alors, que le vin est bon, mais seulement qu'il n'est pas mauvais. Il n'est pas affirmé que le vin est de qualité supérieure à la moyenne, mais seulement qu'il est honnête et marchand. Faute d'employer le mot « qualité » dans ce sens large, d'importantes possibilités d'exportation disparaîtraient et les pouvoirs publics se contrediraient eux-mêmes puisque les plus récents accords commerciaux prévoient l'exportation des vins de qualité courante.

Les acheteurs étrangers, d'ailleurs, et plus encore leurs gouvernements, demandent, aujourd'hui, à importer de France des vins bon marché, ou au moins le meilleur marché possible. Ils savent bien, qu'en conséquence, ils n'obtiendront pas des vins de classe, des vins de qualité au sens restreint du terme. Le certificat de qualité, prévu par l'article de l'arrêté du 18 juin 1946, sera donc normalement accordé chaque fois qu'il ne s'agira pas de produits de composition défectueuse ou plus généralement de produits contraires aux prescriptions légales ou réglementaires en vigueur, ni aux clauses du contrat de vente. Il s'agira donc d'apprécier la composition et la désignation des vins en se basant sur les textes essentiels (loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes et textes qui en découlent, loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine et toutes dispositions complémentaires, enfin, loi du 1er janvier 1930 sur les vins et beaucoup d'autres stipulations reprises dans le Code du vin, visé d'ailleurs dans les attendus de l'arrêté).

Ainsi définie la tâche des commissions régionales qui, aux termes de l'arrêté du 18 juin (article 2) doivent délivrer les certificats de qualité, n'en restera pas moins extrêmement malaisée, car les qualités d'un vin ne dépendent pas seulement de sa composition ou de son origine, mais encore de sa conservation, de sa préparation, de son goût.

Or, il ne s'agit pas, en la circonstance, d'une appréciation suggestive des dégustateurs de la Commission, il s'agit d'exporter et les Commissaires devront se placer non pas à leur point de vue, mais à celui de l'acheteur étranger. Les vins peuvent varier de composition et de type, selon qu'ils sont vendus sous les tropiques ou dans les régions polaires. De plus, des exceptions aux règles mêmes de la législation française sont admises dans la composition des vins exportés. Le vinage, par exemple, interdit en France, est autorisé pour les vins vendus à l'extérieur. D'autre part, les règles posées par les lois étrangères, en matière de composition chimique des vins, diffèrent fréquemment des nôtres. C'est ainsi que la teneur en anhydride sulfureux, tolérée en France, est supérieure à celle admise au Canada ou en Afrique du Sud. Faute de tenir compte de toutes ces prescriptions, les commissions d'appréciation de la qualité risquent de se tromper.

Prenons des exemples : le certificat de qualité pourra, en tenant compte de ce qui précède, être délivré lorsqu'il accompagnera un vin expédié à des colons français d'A. O. F. qui boiront volontiers le pinard national, quelque ordinaire qu'il soit. Pourra-t-il être refusé pour le même vin s'il doit être vendu, par exemple, sur le marché suédois? Une question se pose dans le cas particulier, c'est un monopole qui achète tous les vins vendus en Suède. Or, cet organisme officiel ne commande pas à la légère et s'il estime la qualité du vin suffisante, pourra-t-on refuser de délivrer le certificat de qualité?

Ces quelques données font ressortir l'incertitude sur la portée du mot « qualité », son caractère suggestif est éminemment variable. Elle met en évidence l'absence de base positive de l'arrêté du 18 juin 1946, et, partant, ses difficultés d'application.

Etant admis, ce qui nous paraît évident, que l'arrêté du 18 juin n'a pas pour objet de faire certifier que le vin est de qualité, mais seulement qu'il n'est pas de mauvaise qualité, il est permis d'en signaler certaines lacunes, pour ne pas dire des incohérences.

Le certificat obligatoire pour tous les vins sera délivré régionalement par des commissions quadripartites composées de fonctionnaires, de viticulteurs, de négociants et de courtiers. Or, rien n'indique quel sera, dans ces assemblées, le nombre des viticulteurs, celui des négociants ou celui des courtiers. La question est, cependant, d'importance et de nature à créer des conflits. Admettons, cependant, que la proportion soit égale entre les trois catégories, la place faite aux courtiers paraîtrait alors très large ; si, au contraire, courtiers et négociants sont en nombre égal avec les viticulteurs, ils seraient, sans doute, en droit de dire que cette répartition serait peu équitable, étant donné surtout la nécessité de connaître les marchés d'exportation.

Enfin, négociants et viticulteurs auront-ils les mêmes avis? S'ils se trouvent en nombre égal, ce sera donc deux membres de droit, le directeur de la Répression des Fraudes et le directeur des Services agricoles, c'est-à-dire, en fin de compte, des fonctionnaires qui arbitreront et décideront si, oui ou non, le vin a la qualité requise. A quelle curieuse situation risque-t-on alors d'aboutir? On peut supposer que le directeur des Services agricoles d'un département produisant du vin pourra fort bien se trouver être un honnête buveur de bière qui aura fait antérieurement presque toute sa carrière dans le Nord et se trouvera bien gêné quand il devra décider en ces matières et, de toute façon, comment pourra-t-il tenir tête à l'appréciation de spécialistes ?

Rien n'empêche, dans le texte (voir article 3) que quatre négociants profitent du jour où ils siègeront, seuls, à la Commission, par suite de l'absence de leurs collègues, pour décider valablement l'attribution de certificats refusés dans une séance plus suivie, à charge de revanche pour les viticulteurs, un jour où les circonstances seront inversées.

Dans un autre ordre d'idées, un point très important reste obscur. Où siégeront les Commissions régionales? Quel est le texte qui définit les régions de production, leur chef-lieu, l'aire de leur compétence. Ainsi, à quelle commission devra s'adresser un exportateur de Gaillac, un exportateur du Var? Et l'un ne sera-t-il pas tenté de récuser la compétence d'une Commission siégeant à Bordeaux et l'autre, d'un organisme semblable composé, en grande majorité, de négociants, courtiers et viticulteurs de l'Aude, de l'Hérault et du Gard par exemple. En attendant, les vins, faute d'être suivis par le certificat de qualité, et si excellents soient-ils, resteront dans les gares frontières ou sur les quais des ports tant que le différend ne sera pas tranché. Peut-on trouver mieux comme moyen de gêner les exportations?

Personne ne peut nier, d'ailleurs, que tel qu'il a paru au *Journal officiel* du 6 juillet, l'arrêté en question soit insuffisant. Son article II selon une détestable méthode que l'on retrouve aussi bien dans les conclusions des conférences internationales que dans un grand nombre de lois et décrets, se borne, en effet, à décider que toutes les mesures d'applications pratiques seront reportées, et dans le cas particulier, confiées aux commissions régionales qui fixeront des règlements intérieurs. Or, ces commissions n'existent pas, ni leur siège, ni leur composition précise ne sont définis.

Pourtant, le texte pris à la lettre, le certificat est, dès maintenant, obligatoire. Il est clair, néanmoins, que les bureaux de douane ne peuvent l'exiger que lorsqu'auront été mis sur pied, homologués et publiés, les règlements intérieurs. Cela suppose de longues tergiversations car, autant qu'on le puisse savoir, chaque région a un point de vue quelque peu différent de l'autre. Certaines régions demandent, ce qui paraît la raison même, que les vins à appellation d'origine ne soient pas soumis à la formalité exigée. En effet, un vin à appellation d'origine est un vin dont l'aire de production, la composition, la présentation, sont définies par avance, toutes les expéditions font l'objet de notations particulières et sont accompagnées d'un titre distinctif. La seule fraude qui puisse se produire est une fausse désignation.

Comment la Commission régionale chargée de délivrer les certificats de qualité pourra-t-elle, décemment, refuser le certificat couvrant un vin qui remplira les conditions infiniment strictes posées par la législation sur les appellations d'origine?

Comme nous venons de le dire, elle pourra seulement, lorsqu'elle en aura la conviction, refuser le certificat en déclarant que le vin présenté ne correspond pas aux règles fixées mais, dans ce cas, il n'est aucun besoin de son intervention pour trancher le débat, la loi réprime déjà ce délit.

Que se passerait-il, au contraire, si, par hasard, la Commission, par inadvertance, délivrait un certificat de qualité pour un vin irrégulièrement dénommé? Dans quelle curieuse situation les membres de la Commission, viticulteurs et négociants se trouveraient-ils?

Il est vrai qu'un membre du Comité des appellations d'origine les assistera afin d'éviter ces erreurs, mais puisqu'il s'agira d'une application de la législation existante, le certificat de qualité n'ajoutera rien au titre d'achat délivré pour certifier le droit à l'appellation.

Ainsi, par un curieux paradoxe, les certificats de qualité risquent de ne couvrir que les vins ordinaires? Les auteurs de l'arrêté ont-ils pressenti cette anomalie? Peut-être, car l'article 8 prévoit que ces documents ne passeront pas la frontière, les bureaux de douane devant les renvoyer à l'organe émetteur. Il vaudra mieux, en effet, que l'acheteur étranger ne reçoive pas cette pièce car l'effet psychologique d'une mesure qui consisterait à certifier la qualité des seuls vins courants, risquerait d'être beaucoup plus nuisible qu'utile. Le renvoi aux Commissions émettrices du certificat de qualité aurait, cependant, une utilité. Il permettrait, en effet, aux Secrétariats des Commissions, s'ils en ont les moyens, de dresser des statistiques régionales d'un maniement plus aisé que les statistiques générales de l'Administration des Douanes.

Bien des imperfections de détails pourraient être relevées dans ce malheureux texte. Bornons-nous à citer quelques points :

D'après l'article 5, la demande de certificat de qualité adressée à la Commission chargée de statuer, doit indiquer seulement la nature ainsi que le volume des produits, le lieu d'entreposage, le mode de transport utilisé, la date probable de sortie et le pays destinataire. Comment les juges de la qualité pourront-ils se décider sur ces seules données ?

Dans la pratique, il sera statué, d'après la réputation de la Maison demanderesse, ou bien il faudra que les Commissions usent, dans chaque cas, de la faculté qui leur est donnée, par l'article 6, d'opérer les prélèvements ou de requérir des échantillons. La tâche, alors, deviendra écrasante. Tous les envois de tous les vins, de toutes les eaux-de-vie et spiritueux vers toutes les destinations, y compris les colonies, protectorats et pays sous mandat français, feront l'objet ou de prélèvements ou d'envois d'échantillons. Il faudra toujours prélever au moins trois spécimens pour chaque vin : un pour déguster ou analyser, un témoin et un destiné à être envoyé sur place en cas de contestation, à la douane ou ailleurs. A-t-on réfléchi au travail énorme que cela représente et au gaspillage considérable qui en résulterait?

Beaucoup de négociants ont pensé que pour éviter une avalanche de demandes d'échantillons, il fallait, dans les règlements intérieurs, dispenser du certificat de qualité les envois de petite importance inférieure, par exemple, à 9 hectos pour les vins en fûts, et à 10 caisses pour les vins en bouteilles.

Si justifiée que soit la mesure, elle créerait encore une faille dans le système et permettrait, si cela en valait la peine, de tourner des règles déjà inefficaces par bien d'autres côtés. Laissons dans l'ombre la menace de prélèvements plus ou moins justifiés en cours de route ; mais que diront les acheteurs étrangers qui recevront 11 bouteilles au lieu de 12, sans compter la casse résultant de l'ouverture des caisses?

Il est prévu un délai de quinze jours pour la délivrance des titres. Nous tenons pour certain qu'il sera absolument impossible de les émettre dans un délai aussi court à moins de ne jamais recourir à l'analyse ou au prélèvement d'échantillons ; autant, alors, dresser de suite la liste des Maisons auxquelles on fera confiance et auxquelles sera accordé, sur leur réputation et à leurs risques et périls, le certificat de qualité.

Pourquoi, au fait, les négociants honnêtes ont-ils admis l'application de cette mesure? La réponse se lit entre les lignes de l'arrêté du 18 juin. Les certificats doivent être délivrés (art. 2) par des Commissions siégeant *dans chaque région de production*. En dehors d'un avis donné dans les régions de production, pas de certificat de qualité, donc pas d'exportation possible. Cette disposition élimine ou gêne tous les négociants ou courtiers qui achètent dans les lieux de production des vins et les entreposent sur d'autres places afin de les revendre plus tard, soit en France, soit à l'étranger.

Certains exemples ont montré, effectivement, que les pratiques fâcheuses étaient plus souvent constatées dans des opérations de ce genre. Cela tient à ce qu'il ne s'agit pas toujours d'opérations à suivre. Elles

échappent donc, de ce fait, à la sanction normale de la vente de produits de qualité médiocre, le refus de nouvelles commandes.

Une généralisation trop rapide en cette matière est certainement hasardeuse, l'ostracisme prononcé contre les maisons installées hors des régions de production est trop sévère. Les maisons intéressées obligées ou de renoncer à exporter, ou de recourir à l'arbitrage des régions de production, interviendront, vraisemblablement, pour obtenir que l'arrêté soit modifié en leur faveur. Il leur sera aisé de faire ressortir les complications que leur infligera la nécessité de correspondre avec 7 ou 8 régions pour obtenir les certificats de qualité. Il est probable qu'après avoir attiré l'attention, sur ce point, du Ministre de l'Economie Nationale, celui-ci acceptera une modification du texte en leur faveur.

Il est étonnant, d'ailleurs, qu'au moment où, pour les vins à appellation d'origine, ce même ministre vient de décider que seront supprimées les autorisations d'exportation, dans un but de simplification administrative et afin d'éviter les retards résultant des délais nécessaires pour établir cette pièce, il accepte de créer un document dont l'émission sera beaucoup plus compliquée et plus lente.

Que conclure? En somme, le contrôle de la qualité a pour objet essentiel de donner à l'acheteur étranger la garantie qu'il recevra une marchandise correspondant à des caractéristiques déterminées, connues de lui à l'avance. Pour aboutir à ce résultat, le contrôle de la qualité devrait être le couronnement d'une politique viti-vinicole, clairement déterminée ; l'instituer seul, c'est risquer de créer, sans résultat, de vaines complications administratives. Le choix de cette politique est malaisé, l'extrême diversité des crus, la division admise de la production viticole française en trois classes : vins à appellation d'origine, vins de pays, vins de qualité courante, à laquelle il faut ajouter une quatrième catégorie, celle des vins de marques, ne facilite pas une solution *a priori*. Voici, cependant, quelques suggestions à ce sujet.

Il faut admettre que la législation française tout entière est basée sur le fait que les vins de qualité sont les vins à appellation d'origine. Ces vins ont leur statut spécial, leur signe distinctif, l'*acquit vert*. Ce n'est donc que pour les vins sans appellation qu'il pourrait être besoin d'un titre attestant leur qualité. La première question qui se pose alors est celle de savoir si la France doit conserver un courant d'exportation de vins ordinaires. C'est là un point controversé et qui sort du cadre de cette étude.

A supposer la question réglée par l'affirmative, il faudrait permettre à l'exportateur de se référer à des normes de qualité fixées d'avance sans qu'il soit obligé, à chaque envoi, de demander une expertise. Il suffirait, pour cela, que des Commissions régionales d'un type analogue à celles prévues par l'arrêté du 18 juin 1946, définissent, par régions, plusieurs classes de vins en spécifiant les caractéristiques à remplir pour appartenir à l'une ou l'autre d'entre elles. L'exportateur n'aurait plus qu'à reporter sur le titre de mouvement l'indicatif de la classe du vin exporté.

L'établissement d'une classification de ce genre exige une étude approfondie de la production et des débouchés, elle ne serait pas sans analogie avec les prescriptions de certaines législations étrangères qui définissent des « vins types ». Il s'agit donc d'une orientation assez nouvelle à donner aux méthodes suivies, en France, jusqu'à présent, en ces matières. Ces principes, au bénéfice de variantes dans l'application, paraissent néanmoins être la base nécessaire de toute mesure efficace de contrôle de la qualité. En tous cas, établir comme en a décidé l'arrêté du 18 juin 1946, le certificat de qualité sans avoir défini ce qu'est la qualité, c'est mettre la charrue avant les bœufs.

La vinification et la répression des fraudes

par André CHEVROT,

Ingénieur agricole, licencié en droit.

La pénurie de produits agricoles et industriels, la lutte contre la spéculation et la hausse excessive des prix, la transformation des conditions économiques, ont amené, pendant la période exceptionnelle que nous traversons, toute une réglementation nombreuse et variée, comportant de fréquentes obligations pour les producteurs agricoles.

En matière de répression des fraudes, qu'est-il advenu, dans le domaine vinicole, des opérations autrefois admises par la loi, et des procédés interdits? Des mesures nouvelles ont-elles, ces dernières années, apporté des modifications aux exigences anciennes La réponse paraît simple si l'on considère que les principes de défense de la qualité des produits et de loyauté dans les transactions n'ont pas cessé de constituer les directives essentielles qui animent l'important service du ministère de l'Agriculture, auquel incombe la protection du consommateur et du commerce honnête.

La définition du vin.

Le vin est resté la boisson provenant exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais, la dénomination de « vin doux », étant admise pour désigner les vins couramment vendus, dans certaines régions, pour être consommés avant que la fermentation ne soit achevée. Rien n'a été modifié à la législation antérieure à la guerre, visant à n'autoriser la vente que des vins obtenus loyalement et n'ayant subi aucune falsification. A quelles conditions doit répondre un vin propre à la consommation, et quelles sont les manipulations et pratiques autorisées ou considérées comme frauduleuses, c'est ce qu'il importe au viticulteur de se rappeler.

Vins impropres à la consommation et pratiques interdites.

Lorsqu'après avoir extrait de la vendange la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants, on procède à un surpressurage au moyen d'appareils puissants, le liquide obtenu diffère trop profondément, par sa composition, du jus de raisin ou du vin pour être assimilé à ces derniers et pouvoir être considéré comme du vin ou être susceptible de donner un vin propre à la consommation après fermentation ou mélange à du vin. Le liquide obtenu par pressurage des lies ne peut pas non plus avoir droit à la dénomination de vin.

Ce serait encore tromper l'acheteur que de lui livrer un vin devenu imbuvable par suite d'altérations caractérisées par un aspect et un goût anormaux, ou provenant de piqûre, casse ou autre maladie. De tels produits ne sont plus utilisables qu'à la vinaigrerie ou à la distillerie. Leur détenteur ne saurait, sans commettre le délit de tromperie ou de tentative de tromperie, les vendre ou essayer de les vendre pour la consommation, soit en cet état, ou après traitement, soit après les avoir mélangés à du vin sain pour masquer leur altération.

Toute manipulation destinée à tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine d'un produit est considérée comme frauduleuse. C'est ainsi qu'il ne pourrait être fait emploi de substances propres à améliorer et bouqueter les moûts et les vins, à guérir les moûts et les vins de leurs maladies, à colorer artificiellement un vin, à fabriquer des « vins artificiels », à masquer une falsification du vin en faussant les résultats de l'analyse. L'addition d'eau ou d'alcool à la vendange, comme au vin, est délictueuse. Il en serait même ainsi dans le cas où cette falsification serait connue de l'acheteur ou du consommateur. Il est à remarquer que ce serait aussi une tromperie que de délivrer à un ouvrier agricole, comme complément de son salaire, un vin qui serait falsifié, c'est-à-dire qui ne serait pas propre à la vente, car la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications protège le contractant en général.

Opérations licites.

Des interdictions ci-dessus énoncées, il ne faudrait pas cependant conclure que tout traitement des vins ou des moûts soit interdit. Certaines manipulations ou pratiques, qui ont pour objet une vinification régulière ou la conservation des vins, sont autorisées. La liste en étant limitative, il importe d'en connaître l'énumération exacte, que voici :

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux ;

L'édulcoration des vins blancs secs, soit par addition de moût concentré, soit par coupage, avec un « vin doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celle indiquée ci-dessous. Cette édulcoration ne peut être effectuée qu'une seule fois et uniquement à la propriété ou chez les marchands en gros de boissons ayant un compte avec la régie et à condition que les vins blancs ainsi traités ou les moûts mutés n'aient pas eux-mêmes déjà fait l'objet d'une addition de sucre ou de moût concentré ;

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle, mais seulement dans une limite telle que le volume initial du vin ne soit pas réduit de plus d'un quart et que l'enrichissement ne puisse excéder deux degrés et demi d'alcool total acquis ou en puissance ;

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par, l'usage, telle que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans la limite de un gramme par litre ;

L'addition du tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés au moyen du charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique ; mais il importe de ne pas confondre la clarification ainsi permise de vins légèrement colorés par suite de diverses circonstances accidentelles, avec la décoloration des vins, laquelle est formellement interdite ;

Ne peuvent être considérés comme tachés et, par suite, susceptibles d'être traités par le noir décolorant que les vins dont le blanchiment peut être obtenu par l'addition de 500 gr. de noir en pâte (correspondant à 100 gr. de noir sec) au maximum par hectolitre de vin à traiter ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin, c'est-à-dire du produit résultant de la caramélisation du sirop obtenu par concentration de moût de raisin ou de vin ;

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur. Les quantités employées seront telles que le « vin » ou le « vin doux » ne retienne pas plus de 450 mgr. d'anhydride sulfureux par litre ;

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à la dose maximum de 20 gr. par hectolitre. Toutefois, en aucun cas, la dose totale d'anhydride sulfureux (anhydride ajouté et anhydride des bisulfites) ne pourra excéder la dose de 450 mgr. par litre ci-dessus fixée ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0,50 gr. par litre.

2° En ce qui concerne les moûts :

Le plâtrage, jusqu'à la quantité capable de produire plus de deux grammes de sulfate de potasse par litre de vin ;

Le sucrage dans la limite de neuf kg. par trois hl. de vendanges et de deux cents kg. par ha de vigne en production, et à l'exclusion des régions énumérées par la loi du 4 août 1929 ;

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs, à une dose inférieure à 20 gr. par hectolitre, et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage par un procédé physique des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par fermentation des dits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et de sucre ou de moût concentré est interdit ;

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi des levures sélectionnées ;

La clarification des moûts blancs tachés par le charbon pur, dans les mêmes conditions que celles ci-dessus fixées pour les vins ;

Le chauffage, la pasteurisation, la réfrigération, l'aération, le filtrage, les soutirages ;

La concentration partielle des moûts non destinés à l'enrichissement de la vendange par édulcoration, mais seulement dans une limite, telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau, de telle manière que l'opération n'ait pas pour effet d'augmenter de plus d'un quart la richesse initiale de la vendange ou du moût traité et sans que l'enrichissement puisse jamais excéder deux degrés et demi d'alcool total, acquis ou en puissance. Lorsque la réduction de volume dépasse le dixième du volume du moût traité, les dispositions du titre II du décret du 18 août 1933 sont applicables. L'opération ne pourra avoir lieu qu'à la propriété. Les moûts peuvent cependant être concentrés au delà de la limite ainsi fixée, s'ils doivent servir à la préparation de vins de liqueur ou de mistelles.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'Agriculture peut, exceptionnellement, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance une richesse alcoolique minima de 14 degrés, et provenant de vendanges obtenues sur des parcelles complantées pour les neuf dixièmes au moins de cépages de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool qui ne soit pas inférieure à 6 %, mais ne dépassant pas 10 % du volume du vin à obtenir.

Lorsqu'il vendra son vin, le viticulteur n'aura pas à en indiquer le degré alcoolique si la vente est faite à un négociant en gros, ou à un particulier. Par contre, il sera soumis à l'obligation de l'indication du degré alcoolique pour tout vin vendu sans appellation d'origine contrôlée, si son acheteur est un détaillant ; ce degré devra être inscrit sur le fût, ou le récipient, dès le départ du chai. Si le degré alcoolique du vin est inférieur à celui des vins de coupage, c'est-à-dire inférieur à 8°5, l'indication de ce degré devra être précédé de la mention « vin de pays provenant de... (tel lieu de production, » lequel ne doit pas constituer une appellation d'origine).

La sévérité de la législation, qui vise les fraudes sur le vin, n'a pas seulement pour but de mettre le consommateur à l'abri des falsifications, et plus particulièrement de celles qui sont nuisibles à sa santé, elle provient encore de ce que le vin constitue pour notre pays une importante source de richesse. Dans la période difficile que nous traversons, les produits de nos vignobles, qui représentaient avant la guerre une large part de nos exportations, doivent jouer un rôle primordial dans nos échanges. C'est, grâce à sa qualité constante, que le vin français pourra retrouver ses débouchés antérieurs et les étendre.

ÉCHOS DU MIDI

par R. CHAMINADE

La vieille tradition des orages du mois d'août a été, une fois de plus, observée dans tout le Midi. Le 10 août et les jours suivants, des pluies d'abondance variables sont tombées sur l'ensemble du vignoble méridional, où elles ont été accueillies avec satisfaction, des Pyrénées jusqu'au Rhône. Depuis lors, un régime de vents marins a entretenu pendant quelques jours une atmosphère d'humidité favorable à la vigne.

Les conséquences de ces pluies sont très diverses. Dans les localités comme Narbonne ou Lézignan, dans des régions comme la Camargue, par exemple, où elles ont été assez copieuses, la végétation s'en est trouvée tout de suite améliorée dans les plantations qui n'avaient pas eu trop à souffrir de la sécheresse. La véraison qui marquait un appréciable retard sur l'an dernier, l'a comblé en partie et la maturation a fait de gros progrès. Dans les vignobles de coteaux, plus sensibles à la sécheresse, l'amélioration est moins prononcée.

On doit signaler que ces orages ont été accompagnés de chutes de grêle qui ont causé des dommages plus ou moins importants dans plusieurs communes notamment, dans l'Aude, Villesèque-des-Corbières, Sigean, Talairan, Marseillette, Badens, Rustiques, Trèbes.

Néanmoins dans l'ensemble, ces pluies augmenteront le rendement de la récolte, mais il serait imprudent d'en attendre un supplément très important. Tout porte à croire qu'il y aura plus de vin que l'an dernier, mais le surplus ne sera pas énorme.

La qualité pourra être bonne en ce qu'elle dépend de l'état des raisins, qui sont généralement très sains et exempts de maladies et d'insectes. Reste à savoir ce que donnera la maturation, qui ne se parfait que dans les tout derniers jours.

Le vigneron se préoccupe activement de la préparation de ses vendanges. D'une part, il remet son matériel en état ; d'autre part, il s'inquiète de la main-d'œuvre nécessaire. Ce sont les services du Ministère du Travail qui, prenant la suite de ceux de l'Agriculture, assurent cette année le recrutement des vendangeurs, pour lesquels les divers avantages de transport, de ravitaillement et d'attribution de vin, acquis déjà l'an dernier, seront maintenus.

Les pluies récentes permettront peut-être de regagner quelques jours du retard accusé jusqu'ici par la végétation. On pense que la cueillette pourrait débuter vers le 8 ou le 10 septembre dans nos vignobles de plaine du Narbonnais et la semaine suivante dans les coteaux des Corbières et du Minervois, pour s'étendre ensuite vers l'Ouest du département et dans les régions plus tardives.

Comme chaque année, on lit dans la presse spécialisée ou dans les journaux politiques des essais plus ou moins bien étudiés d'évaluation de la récolte qu'on va rentrer. Quelques-uns de ces calculs sont sérieux et plausibles, mais il en est d'autres qui répondent visiblement à d'autres préoccupations qu'à la recherche d'une documentation économique.

D'aucuns, ayant pour but de démontrer que le vin est trop cher à la production, ne se font pas faute d'enfler leurs estimations en les élevant au niveau des moyennes d'avant-guerre, oubliant que, pendant six ans, le vignoble, dans notre région principalement, a été soumis à un régime d'inculture prolongée, indépendamment des superficies qui ont été arrachées ou qui ont disparu.

D'autres, par contre, craignant pour leurs petites affaires les conséquences de la liberté, très limitée pourtant, que réclament les vignerons, s'attachent à prouver que l'importance des disponibilités sera insuffisante pour assurer une ration convenable à un prix abordable à l'ensemble des consommateurs, et qu'il faut en conséquence refuser la création de tout secteur libre.

Tous ces calculs sont bien artificiels et ne troublent guère les associations viticoles qui sont bien placées pour faire des évaluations raisonnables, et qui les ont présentées aux services de l'Economie nationale et du Ravitaillement chargés de mettre sur pied l'organisation de la campagne et de fixer les prix des vins.

Ces graves questions ont été examinées par la Conférence économique des salaires et des prix chargée par le gouvernement de lui faire des « recommandations » pour mettre un peu d'ordre et d'harmonie entre les uns et les autres. Les représentants des viticulteurs ont dû faire appel à toute leur diplomatie pour triompher de l'opposition des délégués des consommateurs qui, voulant ignorer la hausse des prix de revient, prétendaient imposer la reconduction des conditions de vente de l'an dernier.

La grande presse parisienne avait pris une position analogue, prétendant faire absorber l'augmentation des frais de production par l'accroissement de la récolte. Or, dans notre région, la première est de l'ordre de 70 %, le second sera peut-être de 20 ou 25 %.

Après de laborieuses discussions, la Conférence économique a admis une majoration de prix de 20 % sur la partie de la récolte soumise au rationnement et l'établissement d'un secteur de 25 % qui serait libre de vente et de prix. La Commission de l'Agriculture de l'Assemblée Constituante s'est ralliée aux mêmes conclusions.

Mais l'affaire n'était pas liquidée pour autant. Le ministre du Ravitaillement, estimant sans doute que ces éléments d'information étaient insuffisants, a réuni une « conférence du vin » qui a battu en brèche les conclusions de la Conférence économique et a préconisé, après des débats agités, de ramener le secteur libre de 25 à 15 % de la partie commercialisable de la récolte, pour assurer à chaque consommateur une ration minima de six litres par mois. Les délégués des vignerons, en compensation, ont demandé que le prix du vin contingenté soit modifié en conséquence, et que la majoration prévue soit portée de 20 à 30 %. L'affaire doit être arbitrée dans quelques jours par le ministre de l'Economie nationale et son Service des Prix.

De toutes ces discussions, de tous ces marchandages, les vignerons ressentent une impression de malaise bien compréhensible. Ils constatent qu'on leur mesure leur rémunération, alors qu'ils ne marchandent guère leur travail et leurs efforts quand il s'agit d'assurer le ravitaillement du pays en vin. Pendant que les autres discutent, ils produisent et ils livrent leur vin.

***

Ils le livrent si bien qu'ils n'en ont pratiquement plus dans leurs chais. On s'en rend compte facilement sur place, comme par le simple examen des statistiques des Contributions Indirectes.

C'est ainsi que, pour le mois de juin, les sorties des vins de la propriété, dans les quatre départements dits « gros producteurs » du Midi, ne se sont élevés qu'à 364.906 hl., dont 69.996 pour l'Aude ; 78.958 pour le Gard ; 179.949 pour l'Hérault et 36.003 pour les Pyrénées-Orientales.

Du début de la campagne à fin juin, le total des sorties pour ces départements a atteint 12.659.114 hl., alors qu'il n'en représente que 19.090.430 pour la France entière. Quant au stock commercial méridional, il comprend 776.629 hl., soit, à peu de choses près, le même volume qu'avant la guerre, alors que, pour l'ensemble du territoire, il ne s'élève qu'à 6.430.672 hl. au lieu de 11 à 12 millions en 1939.

Les sorties de la propriété du mois de juin, pour toutes les régions ont été de 736.745 hl., elles auraient été tout à fait insuffisantes pour assurer la consommation taxée, qui s'est élevée à 1.878.615 hl., ou plus exactement pour remplacer, dans le stock commercial, les vins livrés à la consommation. Il a donc fallu y ajouter les importations d'Algérie, soit quelque 900.000 hl et la diminution du stock commercial d'un mois à l'autre, soit 250.000 hl. environ. Le total de ces divers postes est, en effet, très voisin des quantités effectivement soumises au droit de circulation.

Comme il reste bien peu de vin à la propriété, et que ce vin sera presque complètement bu pendant les travaux de la vendange, et en attendant que les vins nouveaux soient consommables, les vignerons comptent bien qu'on les laissera tranquilles, cette année, avec cette fameuse redevance sur les vins vieux, qui avait soulevé tant d'irritation l'an dernier. Et cela sans chercher à savoir si les stocks représentent bien un « solde de buvette légale » ou des vins qu'on a bien été obligé de prendre sur la partie commercialisable de la récolte en raison de l'insuffisance de la part réservataire.

***

Les jours très prochains qui vont s'écouler vont être décisifs pour notre viticulture. Les vignerons ont pris nettement position en ne demandant que ce qui leur est strictement indispensable pour vivre et travailler. Nous espérons que les Pouvoirs publics le comprendront et que les décisions qu'ils vont prendre répondront à cette nécessité vitale pour notre production viticole.

Nous en rendrons compte dans notre prochaine revue.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR, *de Meursault*.

La sécheresse a continué de régner sur nos collines. La Côte, cette chaîne au bord du Val-de-Saône, ajoute à son nom, le qualificatif d'Or. Pourquoi?

Certains prétendent que cette désignation vient de la couleur automnale des feuilles de ses vignes. D'autres affirment que les vins de ce terroir se vendant cher, les vignerons roulent sur l'or... en papier. Non, tout cela appartient au domaine de la fantaisie.

Les mots de « Côte-d'Or » signifient tout simplement la « Côte Oriens », celle qui regarde vers l'Orient. En n'importe quelle saison, de son lever (oriens) jusqu'à son coucher (occidens), le soleil éclaire et chauffe les vignobles de la Côte-d'Or. Après cela, ne vous étonnez pas de la qualité incomparable de ses vins.

Et dire qu'au moment où l'Assemblée Constituante, la grande, discutait des noms à donner aux différents départements français, un délégué frappé d'aberration proposa pour le nôtre, celui de « Haute-Seine »! Quand c'est écrit, cela se lit encore, mais pensez au langage parlé où les mots sont déformés par les accents régionaux et écoutez plutôt... « Haute Seine »... « Hau...te Seine »... « Haut de Seine »... « Eau de Seine »!!!

Voici l'appellation défavorable, dont nous avons failli être affublés. A plus de 150 ans de distance, en concrétisant cette catastrophe, évitée de justesse, ma plume frémit dans mes doigts, et il revient à ma mémoire ce vers de Virgile, : « *Obstutui, steteruntque pedes, et vox faucibus haesit.* »

Après cette digression historico-géographique, « Avocat, passons au déluge ».

Il est arrivé, dans l'après-midi du samedi 10 août, sous la forme d'un orage subit, gros générateur d'eau (47 millimètres), mais qui, comme un traître, cachait dans les plis de ses nuages, la pointe acérée des grêlons. Suivant la devise de Larousse « Je sème à tous vents », cet ouragan dispensa à plusieurs villages, qui n'en avaient nul besoin, des chutes de grêle, dont les destructions atteignent jusqu'à 50 % de la récolte, dans certains climats.

Les vignes qui ont été seulement baignées par la pluie, en bénéficieront sous le double point de vue de la quantité et de la qualité. Pour les autres, c'est hélas une perte, j'allais dire sèche, qu'elles enregistreront. L'humidité absorbée par le sol va hâter la maturation des raisins et probablement justifier les pronostics de

l'avant-dernière chronique sur la date probable des vendanges.

En ces temps de congés payés, où le corps et l'esprit sont au demi-repos, laissons de côté nos préoccupations professionnelles et ébaudissons-nous dans un éclat de rire. Ceci nous mettra en heureuse humeur pour la préparation de la « vaisselle vinaire ».

Un journal de la région publiait récemment cette croustillante annonce :

On demande un Ménage vigneron pour la Côte-d'Or, composé de préférence de deux hommes et de trois femmes. Sans références, s'abstenir.

Et bien, mes amis, avouez que celle-là est forte. Un ménage à deux, c'est la légalité. Le ménage à trois, c'est une entorse à la loi, mais cela se trouve. Le ménage à cinq, cela dépasse les bornes de la vraisemblance *ô tempus, ô mores !* où allons-nous? Dans cet attelage à cinq, qui commande? Qui travaille? Qui paie? Veut-on par là, faire croire que trois femmes égalent deux hommes? À quoi, ou plutôt à qui, sert cette femme supplémentaire? Est-ce le « propre » d'un des deux hommes ou est-ce un « acquèt de communauté » pour les deux réunis? Toutes questions auxquelles je prie l'annoncier de répondre.

Et puis, non seulement il lui faut un « ménage à cinq », mais on demande encore des références! Pas un certificat de bonne vie et mœurs, je pense?

Un « ménage à cinq », des « références » ; ce qu'ils sont exigeants ces patrons, oh là là!

Chronique viticole de la Charente

J. LAFON — *Directeur,*
J.-L. VIDAL — *Chef de Travaux,*
de la Fondation Fougerat

Depuis la rédaction de notre chronique de juin, l'événement principal survenu dans le vignoble charentais réside dans la manifestation d'une coulure générale. En certains points du vignoble, elle a sévi d'une façon intense et réduit considérablement la récolte. Celle-ci s'annonçait sous de très bons auspices. Les apparences (belles sorties des grappes et état sanitaire satisfaisant) laissaient prévoir une forte production. La coulure et le millerandage ont ramené les prévisions de récolte aux chiffres d'une année moyenne.

Cette coulure est due au temps froid et maussade avec quelques pluies pendant la première partie de la floraison, conditions nuisibles à la fécondation. Puis, la température, qui s'est brusquement élevée, a provoqué une végétation exubérante également nuisible à la floraison et à la « nouaison » des grains, par carence alimentaire. Même dans les vignobles qui, depuis six ans, n'ont pas reçu d'engrais (et c'est la généralité) la vigne a poussé avec une vigueur exceptionnelle.

On peut signaler aussi l'apparition de chlorose dans quelques parcelles en terrains calcaires. Comme toujours, les jeunes vignes ont été les plus affectées.

On peut imputer cette poussée de chlorose aux pluies abondantes de mai et de juin. L'eau et l'acide carbonique sont les facteurs de dissolution du carbonate de chaux, et l'on sait que l'absorption excessive de ce dernier provoque la précipitation du fer, élément catalytique indispensable à la formation et au fonctionnement de la chlorophylle.

La chlorose, qui ne s'est pas généralisée dans les vignobles charentais des sols calcaires, a néanmoins atteint exceptionnellement sur certains ceps le troisième degré d'intensité (Cottis).

Rappelons que le traitement d'été de la chlorose consiste en des pulvérisations répétées, dès les premiers symptômes de jaunissement, avec une solution de sulfate de fer à 1 %, additionnée, si possible, de 0,2 % d'acide citrique ou, à défaut, d'acide tartrique.

Les brûlures légères que peuvent produire les solutions à 1 % ne sont pas à redouter ; elles facilitent la pénétration des sels de fer dans les tissus de la feuille.

Nous avons profité de l'apparition de la chlorose dans des vignes voisines de Bois-Charente pour essayer à nouveau notre appareil à injections par piqûres des bras et du tronc des souches, qui est à l'étude depuis plusieurs années.

Nous avons obtenu par ce moyen de nombreux reverdissements. Pour que la solution injectée soit véhiculée par la sève dans toute la partie de la plante, il est nécessaire d'exécuter au moins deux piqûres par cep, une de chaque côté.

Quant à l'état du vignoble par rapport aux maladies cryptogamiques, on peut affirmer que le mildiou s'est montré assez bénin dans l'ensemble. Les quatre à cinq traitements effectués par les viticulteurs ont suffi pour une bonne protection.

Dans quelques rares localités cependant, par suite de conditions d'humidité favorable dues à des orages locaux, à la nature du sol, à la proximité du fleuve Charente, le mildiou a pris une extension assez grave. Dans ces milieux, les grappes n'ont pas été épargnées.

L'oïdium, favorisé par la température et un ciel souvent couvert, s'est montré dans une grande partie du vignoble. Mais là où on a effectué trois soufrages, les vignes sont peu atteintes.

Les pépinières sont assez belles en général. Certaines ont souffert des attaques de vers « fil de fer » (taupins) qui y ont fait des dégâts. Nous avons conseillé ici des produits au D. D. T.

Par ailleurs, d'autres expérimentateurs ont appliqué contre ces mêmes insectes, pour défendre d'autres cultures de la vigne, l'hexachlorocyclohexane qui a donné de bons résultats.

La réussite des greffes boutures sur 41 B a été inférieure à celle que l'on obtenait autrefois. Cela tient sans doute à la qualité des bois. Le manque de sulfatages, la main-d'œuvre insuffisante pour la rapidité de la récolte, la lenteur des transports sont des facteurs qui ont pu contribuer à l'altération de la qualité des bois à greffer de 41 B.

(10 *août* 1946).

Informations

NOUVELLES DU VIGNOBLE

Les prévisions de récoltes.

D'après la *Journée Vinicole* du 31 août, voici quelles sont les prévisions, à la veille des vendanges dans le Midi :

Midi : Pyrénées=Orientales, récolte bien supérieure à celle de 1945 ; Aude, récolte légèrement supérieure ; Hérault, récolte déficitaire par rapport à 1945 ; Gard, petite récolte semblable à 1945.

Dans l'ensemble, les quatre départements auraient une récolte légèrement inférieure à celle de 1945 et voisine de 13 millions d'hectolitres.

Var : faible récolte par rapport à la moyenne, mais sensiblement égale à 1945.

Bouches=du=Rhône, Vaucluse : récolte supérieure à 1945 (gelées).

Cotes=du=Rhône : Bonne récolte.

Beaujolais : il faut s'attendre à des surprises désa=gréables.

Bourgogne : Bonne récolte.

Centre : Déficit à prévoir sur les rouges, bonne récolte pour les blancs.

Bordelais : Récolte de 3.500 à 4 millions d'hectolitres.

Champagne : Bonne récolte.

Alsace : Excellente récolte.

— l'Algérie pourrait livrer 10 millions d'hectolitres.

— au total la récolte serait de 50 millions d'hecto=litres, France et livraisons d'Algérie.

Conservation et épépinage obligatoires des marcs de raisin.

Au cours d'une réunion qui s'est tenue au Ministère de l'agriculture, et groupant les représentants des ministères intéressés, des distillateurs et des coopéra=tives de distillation ; il a été décidé que la conservation des marcs de raisin et que leur épépinage demeureront obligatoires dans les départements suivants.:

Ardèche, Aude, Bouches=du=Rhône, Drôme, Gard, Gers, Haute=Garonne, Hérault, Lot=et=Garonne, Pyré=nées=Orientales, Tarn, Tarn=et=Garonne, Var, Vaucluse.

Dans les autres départements, la conservation des marcs sera obligatoire, mais l'épépinage sera facultatif.

Réglementation du marché des plants et boutures de vignes.

La plupart des viticulteurs ont été à même de cons=tater par eux=mêmes la très forte hausse subie par les plants et boutures de vignes, hausse consécutive à l'insuffisance de la production.

Les conditions devant être les mêmes cette année, la Commission de l'Agriculture a étudié le problème et a émis le vœu que soit établie une taxation, après information auprès des producteurs et des utilisateurs. Elle a également demandé que soient servis en priorité les sinistrés dont le vignoble a souffert par faits de la guerre.

Mais, les producteurs de plants et boutures de vigne, et les pépiniéristes viticulteurs, réunis à Carpentras, le 21 juin, ont déclaré de leur côté que toute mesure de taxation et de blocage des plants et boutures de vigne serait néfaste et doit être repoussée.

Le problème sera de nouveau abordé lors de la réunion du Comité consultatif des plants de vignes.

La situation du vignoble européen au début août.

La *Schweizerische Wein=Zeitung* publie un article de M. Teleki, sur l'état général du vignoble européen au début août, d'où nous extrayons les estimations suivantes quant au chiffre des récoltes probables :

En millions d'hectolitres :

France	40–45
Afrique du Nord (Algérie, Tunisie, Maroc)	12–15
Espagne	20
Portugal	8–10
Italie	40
Hongrie, Roumanie, Yougoslavie, Bulgarie, Grèce	15–20
Allemagne, Autriche, Tchécoslovaquie	5
Luxembourg et Suisse... moins de	1

Pas de renseignements précis sur la récolte de l'U. R. S. S. ;

CONSEILS TECHNIQUES

Utilisation du réfractomètre en œnologie.

En dehors de la méthode chimique, la seule exacte, mais un peu longue et délicate à appliquer dans la pratique courante, on ne disposait, jusqu'à ces der=nières années, pour la détermination du degré alcoolique en puissance d'un moût que de la méthode mustimé=trique. Mais, devant l'incertitude des résultats obtenus, en particulier dans le cas des moûts anormaux, les tech=niciens ont été amenés à rechercher d'autres méthodes plus sûres.

Une de celles=ci, qui tend à se répandre de plus en

plus, est la méthode réfractométrique, qui, d'une application moins délicate que la méthode mustimétrique, semble donner des résultats plus satisfaisants. Cette méthode est basée sur le fait que l'indice réfractométrique du moût varie avec la teneur en substances dissoutes, et, en particulier avec la teneur en sucres, ceux-ci formant le principal de ses constituants. Pour la détermination de cet indice, on utilise des appareils d'optique, les réfractomètres, qui sont demeurés longtemps l'apanage des laboratoires, mais qui se répandent rapidement depuis quelque temps dans le domaine industriel, sous forme de réfractomètres à main, dont la construction entreprise d'abord par Zeiss, a été, depuis, reprise par des maisons françaises.

Nous n'insisterons pas sur le principe de ces appareils. Ils sont essentiellement constitués par un jeu de prismes et une lunette d'observation, munie d'une échelle micrométrique de mesure, directement graduée en % de matière sèche. Une goutte de moût est serrée entre les deux prismes de manière à constituer une mince pellicule liquide. Par l'oculaire de la lunette d'observation, on lit directement le pourcentage de matière sèche, à la limite entre une zone noire et une zone claire.

Les constructeurs livrent, en général, avec le réfractomère une table qui donne le degré alcoolique en puissance pour le chiffre trouvé. On peut aussi calculer directement ce chiffre comme suit :

On fait, tout d'abord, subir au chiffre lu, qui correspond à la matière sèche totale, soit : sucre plus matières salines, matières pectiques, etc. en solution, une correction pour avoir la quantité réelle de sucre. On se sert, à cet effet, d'une formule due à M. Simonneau et au professeur Jaulme. On calcule ensuite le degré en puissance en comptant qu'il faut 18 gr. de sucre pour donner 1 degré d'alcool. On a la formule suivante, ou r est le chiffre lu :

$$\text{Degré alcoolique} = \left(\frac{10\ r}{1{,}061 - 0{,}00408\ r} - 14\right) \times \frac{1}{18}$$

Vendange des raisins atteints de « pourriture grise »

L'humidité et le froid de l'été dans les régions du Centre et de l'Est de la France, jointes aux attaques du mildiou et des cochylis et eudémis, et aux chutes de grêle, vont avoir déterminé dans certains vignobles un fort développement de la pourriture grise.

Celle-ci, vivant sur le raisin aux dépens du sucre et de l'acidité, déséquilibre le moût, et diminue la quantité et la qualité du vin qui en résulte. De plus, le champignon qui en est cause : Botrytis cinerea, a la propriété de secréter une oxydase, ferment qui agit sur la matière colorante des vins rouges et des vins blancs, les oxydant au contact de l'air ; ce ferment peut passer dans le vin, où il produit la casse oxydasique, qui complique les manipulations et diminue la valeur marchande du vin.

Dans la vinification de tels raisins, il faudrait normalement éliminer les grains altérés. Un tel triage est difficilement réalisable. Aussi, on se contentera, si l'installation du cellier le permet, d'un égrappage plus ou moins complet. Dans les caves les moins bien outillées, il sera toujours possible de faire un égrappage partiel à la fourche ou au trident.

Le mode de vinification qui donnera les meilleurs résultats dans ce cas, surtout si la vendange est très atteinte, est la vinification en blanc, qui limite au maximum la durée de contact du moût avec le champignon. Dans tous les cas, il faudra toujours opérer en présence de quantités assez élevées d'anhydride sulfureux : 10 à 15 gr. par hectolitre, suivant l'état de la vendange. La correction du moût par addition de tannin et d'acide tartrique sera, en général, nécessaire.

Dans la vinification en blanc, on sulfitera avant fermentation : sur le pressoir, ou sur les tables d'égouttage, pour faciliter le débourbage.

La fermentation se fera dans des cuves soigneusement méchées. Son départ sera facilité et la cuvaison sera plus régulière, si l'on a soin de constituer au préalable un pied de cuve à l'aide de raisins sains.

La durée de cuvage sera réduite au minimum. On décuvera dès que le densimètre accusera 1.005.

Avant de décuver, vérifier si le vin est sujet à la casse oxydasique. A cet effet, un jour avant le décuvage, prélever du vin dans la cuve, et le mettre dans un récipient de faible hauteur et de grande surface (cuvette en porcelaine, ou émaillée à émail intact) ; laisser déposer ; puis verser avec précaution pour ne pas entraîner le dépôt, mais d'assez haut pour aérer fortement, dans un vase identique. Renouveler l'opération de dépôt et décantation une dizaine de fois. Enfin, abandonner le vin, toujours dans un récipient large et plat, pendant un jour dans un courant d'air.

Si, au bout de ce temps, la couleur est normale, décuver comme un vin ordinaire, sans précaution spéciale. Si le vin est cassé (brunissement, goût de cuit), il faut décuver à l'abri de l'air, dans une cuve ou un foudre fortement méchés ; et sulfiter à 5-10 gr. par hectolitre. Abandonner pendant quarante huit heures, puis faire un soutirage normal à l'air dans un foudre méché. Moyennant ces précautions, on obtiendra des vins marchands exempts de goût ; et on évitera la casse oxydasique.

L'étanchéité des fûts.

Depuis deux ans, beaucoup de vignerons n'ont pas eu à utiliser, en général, la totalité de leur futaille ; et cette année en particulier, de nombreux fûts sont restés vides ou ont été vidés rapidement. Si on les a traités correctement, ils n'ont pas dû s'altérer ; mais ce n'est pas toujours le cas. De plus ceux qui ont été retournés par les acquéreurs du vin n'ont pas toujours subi les soins convenables ; il faut vérifier soigneusement leur étanchéité et remédier au coulage avant de les remplir à nouveau.

Après avoir soigneusement vérifié et resserré les cercles, on pourra bassiner les fûts secs à l'aide d'une solution d'eau salée chaude à 10 %. Mais le meilleur traitement est l'étuvage à la vapeur. Celui-ci nécessite une installation que ne possèdent pas toujours les exploitations petites et moyennes ; un excellent moyen de le pratiquer est alors d'utiliser la chaux vive ; on éteint 250 gr. de chaux vive en pierre par hectolitre de capacité du récipient que l'on bouche hermétiquement. Il se produit une évaporation qui a une action semblable à celle de l'étuvage.

Sous l'influence de l'eau chaude ou de la vapeur, le bois se gonfle ; les douelles se resserrent, et les fissures

sont obturées en général. Si elles subsistent, il faut les boucher à l'aide d'un mastic que l'on trouve dans le commerce, ou que l'on prépare soi-même, comme suit :

Mastic au sang : pétrir et malaxer du sang frais avec de la chaux vive en poudre, jusqu'à consistance pâteuse. Un mastic du même genre peut se préparer à l'aide de sang desséché et de cendres de sarment dont on fait une pâte avec de l'eau.

Mastic à la caséine : la caséine est fournie par du fromage blanc dont on mélange intimement six parties, avec cinq parties de chaux vive et une partie d'eau. Comprimer dans les cavités à boucher, préalablement humidifiées.

Mastic au soufre : on fait fondre du soufre additionné d'un peu de suif, et on verse dans les fissures.

On peut aussi boucher les fissures à l'aide de papier fin.

Au cas où le coulage serait dû à la porosité des douelles, il faut imperméabiliser celles-ci par badigeonnage au pinceau à l'aide d'un enduit obtenu en ajoutant à de la chaux vive pulvérisée, de l'alcool en quantité juste suffisante pour obtenir un mélange ayant la consistance d'une forte peinture. Laisser sécher, puis brosser pour enlever l'excès de chaux à la surface du bois.

NOUVELLES DU MARCHÉ DES VINS

Le prix du vin.

Sur la proposition du Ministre du Ravitaillement, et du Ministre de l'Economie nationale, le prix du vin a été fixé à 140 francs le degré hectolitre à la production.

Il est précisé qu'il ne sera pas institué de secteur libre pour le vin, comme il avait pu en être question.

Le prix de vente au détail du vin n'a pas été fixé. Le gouvernement espère qu'il ne sera pas augmenté grâce à la compression du circuit de distribution, dont l'examen pourrait être inscrit à un prochain conseil.

Bien que le prix du vin soit maintenant fixé, il nous a semblé intéressant de rappeler les étapes qui conduisirent à la situation actuelle.

La question du vin à la Constituante.

Au cours des séances du 30 juillet, du 2 août et ultérieures, consacrées au Ravitaillement, les divers problèmes qui se posent à propos du vin ont été abordés. On y a, en particulier, dénoncé les malversations et les fraudes ; et réclamé une ration minima de 6 litres par consommateur et par mois. Répondant à des interpellateurs, M. Farge a parlé des « scandales permanents » du vin, et a énuméré quatorze moyens de faire fortune sur le marché des vins :

Fausses déclarations des producteurs ; falsification des bons ; inobservation de la réglementation par les receveurs buralistes ; utilisation frauduleuse des bons d'approvisionnement ; fixation de délais de route qui permettent de faire plusieurs transports ; délivrance d'autorisations d'exportation pour des vins qui restent en France ; transports irrationnels, par exemple, à destination de départements producteurs ; bons de déblocage accordés aux collectivités locales pour des quantités supérieures à leurs besoins ; manquants abusifs ; mouillages frauduleux ; abus des dérogations ; pillage dans les ports ; irrégularités sur les prix ; obtention frauduleuse de bons d'approvisionnement.

Il a conclu : « L'abus de la réglementation nous place dans une situation où l'Etat perd son autorité ». Mais, il n'a pas précisé la réforme qu'il comptait apporter au mode de distribution du vin.

La Conférence nationale du Vin.

Afin de résoudre les problèmes de l'organisation de la future campagne vinicole, M. Farge a réuni, le 9 août, au Ministère du Ravitaillement, une Conférence nationale du Vin, réunissant des représentants des producteurs et des grandes organisations ouvrières et paysannes (C.G.T., C.F.T.C., C.G.A.) ainsi que des fonctionnaires de son ministère.

On reprit à peu près les mêmes questions que lors de la Conférence économique. M. Philippe Lamour fit d'ailleurs justement remarquer qu'il était regrettable d'avoir à renouveler constamment les mêmes explications et de constater que les décisions prises étaient toujours remises en question.

L'étude des prévisions de récolte permit de constater que la ration mensuelle de 6 litres serait difficile à assurer au cas où la récolte n'excéderait pas 40 millions d'hectolitres.

Voici à ce sujet les prévisions du Ravitaillement général :

En millions d'hectolitres :

Estimation de la récolte, France		40
Appellations contrôlées		4,5
Soit, vins de consommation courante		35,5
A déduire : Part réservataire (cons. famil.)	12	
Vins impropres à la consommation	0,5	
Quantités inséchables	1	
Besoins industriels : Cognacs, Armagnacs	1,5	
Apéritifs	0,8	
Mousseux	0,1	
Concentrés	0,15	
Jus de fruits	0,25	
Exportation	0,4	
Divers	0,1	
Total	16,8	16,8
Reste vins pour la consommation courante, France		18,7
Apport de l'Algérie (sur une récolte estimée à 9-10 millions hl.) :		6

Soit au total : 24,7 ou 25 millions d'hectolitres.

Or, les besoins sont, en comptant 6 litres mensuels et les « rations spéciales » : (Armée, Marine, S. N. C. F., Mineurs) de 26,5 millions d'hectolitres.

On arrive donc, sans secteur libre, avec une ration de 6 litres par mois à un déficit de 1.500.000 hl. de vins de consommation courante.

Or, le secteur libre a été préconisé par la Conférence économique et est également cher à M. Farge, qui désire, grâce à lui, créer un « choc psychologique » incitant les producteurs à faire des déclarations exactes (le secteur libre étant fonction de ces déclarations). Une sous-commission reprit donc l'étude de la question et arriva au résultat suivant : (en hectolitres).

Estimation de la récolte, France		40.000.000
Part réservataire	12.000.000	
Appellations contrôlées	4.000.000	
Cognacs, Armagnacs	1.800.000	17.800.000
Reste vins de consommation courante		22.200.000
Partie libre : 25 %, comprenant les besoins industriels		5.500.000
Reste consommation taxée		16.700.000
Apport de l'Algérie		6.000.000
Total		22.700.000

En estimant les besoins, toujours sur la base de 6 litres mensuels, à 26 millions d'hectolitres, on arrive donc dans ce cas, avec une récolte de 40 millions d'hectolitres et un secteur libre s'étendant sur 25 % de la production (en comprenant dans ce secteur les besoins industriels autres que ceux de la distillation des Cognacs et Armagnacs) à un déficit de 3 millions d'hectolitres.

Finalement, la Conférence propose s'établissement d'un secteur libre de 15 % de la partie commercialisable quelle que soit la récolte, ce secteur comprenant les besoins industriels (sauf Cognac et Armagnac). Ce secteur libre serait porté à 25 % si la récolte atteint en France 45.000.000 d'hectolitres.

Les Associations viticoles ont donné leur accord, sous réserve que le prix fixé tienne compte de ces nouvelles décisions. La C. G. T., de son côté, a accepté cette solution, à condition que la ration de 6 litres soit gardée comme base, les suppléments des travailleurs étant conservés, ainsi que les rations spéciales.

Mais, la décision finale devait appartenir à M. Farge, et, pour le prix à l'Economie nationale. Au sujet du prix, les Associations viticoles avaient exprimé le désir qu'il soit porté de 120 fr., chiffre primitivement retenu, à 130 fr. le degré hectolitre, avec secteur libre de 15 %.

AU JOURNAL OFFICIEL ET AU B. O. S. P.

Commission consultative du Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

Un arrêté, paru au *Journal Officiel* du 20 juillet, fait suite à une ordonnance du 9 août 1944, maintenant provisoirement le Comité interprofessionnel du vin de Champagne, créé par l'acte dit loi du 12 avril 1941. Cet arrêté transmet les attributions primitivement dévolues au bureau exécutif et au conseil du comité, à un Commissaire du gouvernement. Ce dernier est assisté d'une commission consultative de dix membres (représentant par moitié les producteurs et les négociants). D'autre part, une commission restreinte permanente de deux membres (un représentant des producteurs, et un des utilisateurs) assurera la gestion des affaires courantes.

Les membres de ces commissions et leurs suppléants sont nommés au *J. O.* du 25 juillet.

Appellation contrôlée, Côtes de Duras.

Le décret n° 46.1735 du 3 août 1946, modifie les deux premiers paragraphes de l'article premier du décret du 16 février 1937 définissant l'appellation contrôlée « Côtes de Duras ».

Cette modification porte sur les noms des communes à l'intérieur desquelles doivent être récoltés les raisins destinés à la fabrication de vins rouges ou blancs, pour avoir droit à l'appellation contrôlée.

Liberté des prix pour les eaux-de-vie de vin et de marc à appellation contrôlée.

Au *B. O. S. P.*, du 26 juillet, est paru un arrêté rétablissant le régime de la liberté des prix pour les eaux-de-vie et de marc, bénéficiant d'une appellation contrôlée, sous réserve de la constitution d'un stock réservé, dont les prix sont fixés par le même arrêté.

Ce stock réservé est fixé comme suit :

1° 10 % de la production 1945-1946 pour le vieillissement;

2° 5 % des stocks bénéficiant de l'appellation, en vue du remplacement des quantités exportées en 1946.

La constitution de ce stock ne sera exigée que s'il est supérieur ou égal à 50 litres d'alcool pur.

Les prix limites à la production pour ce stock sont fixés comme suit, d'après la région, pour le litre nu à 60 ° (taxes en sus) :

	Région A	*Région* B
Eau-de-vie de l'année de production et de 1 an d'âge	85	80
Type de 2 et 3 ans d'âge	100	95
Type de 4 et 5 ans d'âge	120	110
Type de 6 et 9 ans d'âge	160	140
Type de 10 ans et au-dessus	220	200

Région A : Eaux-de-vie de vin et de marc de Bourgogne, de la Marne, de l'Aube, de Champagne.

Région B : Autres eaux-de-vie de vin et de marcs réglementées.

Pour la constitution de ces stocks, des bons à caractère impératif seront émis au bénéfice des viticulteurs, négociants et coopératives justifiant d'installations suffisantes, pour ce qui est du contingent de 10 % destiné au vieillissement ; et, pour ce qui est des 5 % destinés à remplacer les quantités exportées, les trois quarts seront attribués à des négociants, viticulteurs, coopératives, ayant des antériorités ; et un quart à ceux qui, n'ayant pas de références d'exportation, présenteront des garanties et justifieront de stocks suffisants en qualité et quantité.

Le Directeur-gérant : Paul GERMAIN.

Dépôt légal N° 150 — SCHNEIDER Frès et MARY, LEVALLOIS-PERRET.

PETITES ANNONCES

Demandes d'emploi : **25** fr. la ligne
Toutes autres rubriques : **60** »
Supplément de **25** francs par annonce en cas de domiciliation aux bureaux de la Revue.

MATÉRIEL

CHERCHE tracteur Caterpillar bon état modèle D2 Voie normale écrire BERRIAU Domaine de Mauvanne, Les Salins d'Hyères (Var).

EN SOUSCRIPTION

Raymond Brunet

DICTIONNAIRE ŒNOLOGIQUE & VITICOLE

Un volume relié, 500 pages, 1000 illustrations, nombreuses pages en couleurs. C'est le manuel indispensable à tous ceux qui vivent du vin

Souscrivez dès maintenant en envoyant votre chèque ou mandat de 525 frs à :

REVUE DE VITICULTURE
28, Rue Saint-Dominique, Paris (7e) C.C.P. 1573-86 Paris

Depuis soixante ans

PECHINEY

PROTÈGE LE VIGNOBLE FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

23, RUE BALZAC
PARIS VIII•

299

SOCIÉTÉ NATIONALE POUR LA VENTE DES SCORIES THOMAS
(S. N. S. T.)
5, Rue Paul-Cézanne, PARIS (VIII•)
TÉL. BALZAC 15-78

Pour les terres pauvres en chaux
L'ENGRAIS PHOSPHATÉ
par EXCELLENCE

SCORIES THOMAS

TOUJOURS A LA BASE d'une BELLE RÉCOLTE

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE le gardien de la futaille
Laboratoires LUGDUNUM, 5, Cours d'Herbouville _ LYON

IMPORTANTES PÉPINIÈRES de TOUTES VARIÉTÉS
VIGNES EXPORTATION
PRODUCTEURS DIRECTS RACINÉS
HYBRIDES GREFFÉS
VIGNES FRANÇAISES
VARIÉTÉS DE TABLE
PORTE-GREFFES RACINÉS
Prix courants sur demande

LEMERLE, 67, route de Clisson, NANTES

Vinifiez
au
SULFOPHOSPHATE HUBERT

Vins parfaits
Maximum d'alcool
Minimum d'acidité volatile

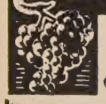
•

LA LITTORALE
BÉZIERS

1846 - 1946
DEPUIS CENT ANS
les
USINES
SCHLŒSING
175, Rue Paradis
MARSEILLE
sont au service de
l'Agriculture française

INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
ENGRAIS

MOUILLANT-ADHÉSIF
NOVEMOL
Alcools Terpéniques sulfonés 100%



Inventés et mis au point par les
ANCIENS Ets AULAGNE & Cie
112-114, Rue Duguesclin - LYON
est une réussite incontestée de la chimie agricole

•

AGENTS PRINCIPAUX :
VIDALOU, 37, rue Grande-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, Rue Landiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, "Les Tilleuls", rue du Crouin, Cognac (Ch.).
BREBAN, Boulevard Raynouard, Brignoles (Var).
SALADIN, Fbg du Moustier, Montauban (T.-&-G.).
CLAMOUR, rue E.-Fassin, Arles (B.-du-Rh.).
DESRUE, Cercie-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, Rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, av. de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris (XVe).
Mme **FRESNAU**, Saint-Genouph (Indre-&-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, r. Bernier, Angers (M.-&-L.).
ZIND, 18, rue Maréchal-Foch, Wintzenheim (Ht-Rhin).

EN VENTE PARTOUT

PROGIL
Société Anonyme au Capital de 90.000.000 Frs

TOUS
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES

HERBICIDES • INSECTICIDES
ANTICRYPTOGAMIQUES
Pour la Défense de vos Cultures

LESSIVES - SOLVANTS - DÉSINFECTANTS
SEL POUR FUSION - TANNINS
destinés aux industries agricoles

ACIDE FORMIQUE POUR ENSILAGE

SIÈGE SOCIAL : 77, Rue de Miromesnil, PARIS (8e)
Bureau de Vente : 10, Quai de Serin, LYON (Rhône)